



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA
MESTRADO EM HISTÓRIA, CULTURA E SOCIEDADE**

Neli Maria Teleginski

**BODEGAS E BODEGUEIROS DE IRATI-PR
NA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XX**

**CURITIBA
2012**



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA
MESTRADO EM HISTÓRIA, CULTURA E SOCIEDADE**

Neli Maria Teleginski

**BODEGAS E BODEGUEIROS DE IRATI-PR
NA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XX**

Dissertação apresentada à linha de pesquisa Intersubjetividade e Pluralidade: reflexão e sentimento na História, Programa de Pós-Graduação em História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal do Paraná como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em História.

Orientador: Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos.

CURITIBA
2012

Catálogo na Publicação
Aline Brugnari Juvenêncio – CRB 9ª/1504
Biblioteca de Ciências Humanas e Educação - UFPR

Teleginski, Neli Maria

Bodegas e bodegueiros de Irati-PR na primeira metade
do século XX / Neli Maria Teleginski. – Curitiba, 2012.
250 f.

Orientador: Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos
Dissertação (Mestrado em História) – Setor de Ciências
Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Paraná.

1. Mercados – Irati (PR) – História. 2. Irati (PR) – Cultura.
3. Alimentação – História. 4. Sociabilidade. I. Título.

CDD 981.62



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES.
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA
Rua Gal. Carneiro, 460, 7º andar, sala 716, fone/fax + 55 (41) 3360-5086,
80.060-150, Curitiba, PR, Brasil.
E-mail: cpghis@ufpr.br Website: www.poshistoria.ufpr.br

PARECER DA BANCA EXAMINADORA

Os membros da Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná (PGHIS/UFPR) para realizar a arguição da Dissertação de Mestrado de Neli Maria Teleginski, intitulada: **Bodegas e bodegueiros de Irati – PR na primeira metade do século XX**, após terem inquirido a aluna e realizado a avaliação do trabalho, são de parecer pela sua *aprovação*, completando-se assim todos os requisitos previstos nas normas desta Instituição para a obtenção do Grau de **Mestre em História**.

Curitiba, dezesseis de fevereiro de dois mil e doze.

Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos (Orientador)
Presidente da Banca Examinadora

Prof. Dr. Hélio Sochodolak (UNICENTRO)
1º Examinador

Prof. Dr. Euclides Marchi (UFPR)
2º Examinador

AGRADECIMENTOS

Ao professor Carlos Roberto Antunes dos Santos por aceitar a orientação deste trabalho e me apresentar ao grupo de pesquisa História e Cultura da Alimentação, me inserindo neste campo tão saboroso de pesquisa.

A CAPES pelo auxílio fornecido através da concessão de bolsa de aperfeiçoamento.

Aos professores do programa de pós-graduação em História da UFPR, especialmente à professora Maria Luiza Andreazza e ao professor Euclides Marchi pelas contribuições no exame de qualificação.

À Maria Cristina Parzwski, sempre simpática e atenciosa.

Aos colaboradores que concederam seus depoimentos orais e que com afeto me receberam em suas casas oferecendo preciosas informações à pesquisa: Antonio Pavelski Sobrinho, Eliza Molinari, Joana Stroparo, Inez Bora, Paulo Ianisky e Gaspar Valenga. Especial agradecimento também José Maria e Madalena Orreda.

Ao José Maria Gracia Araújo e funcionários da Casa da Cultura de Irati pela colaboração durante o tempo em que pesquisei no acervo da instituição.

Aos funcionários do Arquivo Público Estadual, Biblioteca Pública Estadual, Biblioteca do IBGE em Curitiba, Prefeitura Municipal de Irati pelo atendimento prestado.

À Silvana Kowalski pelo atendimento simpático e por ter agilizado meu acesso às fontes sob guarda do Centro de Documentação da UNICENTRO/Irati – CEDOC.

Aos professores do Departamento de História da UNICENTRO que durante a graduação me incentivaram a ingressar na pós-graduação, especialmente ao professor Hélio Sochodolak por ter aceitado participar de mais este momento importante da minha trajetória acadêmica.

Aos colegas de seminários de pesquisa pelas contribuições ao aperfeiçoamento deste trabalho, e àqueles, que entre uma disciplina e outra, tornaram meus momentos de pausa mais animados. Aos colegas do grupo de História e Cultura da Alimentação pela recepção.

Agradeço à Elizabete Berberi por sua hospitalidade e amizade.

À Deus, à minha família e amigos pelo cuidado, por terem me ajudado a levar adiante mais este propósito. E especialmente ao Valter, registro aqui todo meu carinho e gratidão.

*Nos domingos em vez de ir na igreja
vão nas bodegas bater cachola
uns tocando gaita bebendo cachaça
outros tocando viola.*

Juvenal Ferreira de Camargo

RESUMO

Os armazéns ou casas de secos e molhados, conhecidos também como bodegas em Irati-PR, foram estabelecimentos comerciais imprescindíveis no sistema de abastecimento de mercadorias do município na primeira metade do século XX. Ofereciam aos seus fregueses principalmente gêneros alimentícios e bebidas, além de ferramentas, tecidos, armarinhos e objetos de uso doméstico e pessoal. Aquele tipo de comércio atendia as necessidades de consumo da cidade e seu interior em uma região na qual a população vivia principalmente da agricultura, do extrativismo da madeira e da erva-mate em um período marcado pela imigração européia e pela ferrovia. Mais que espaços restritos ao comércio, as bodegas eram também pontos de encontro, reunião e diversão, onde era possível comer, beber, jogar, cantar, saber as novidades, passar e receber recados e fazer negócios. Portanto, constituíam também um espaço de sociabilidade e de comensalidade. Tendo como fontes as atas da câmara municipal, códigos de posturas municipais, livros de impostos de indústrias e profissões, livros de alvarás, jornais, livros de contas de comerciantes e depoimentos orais, analisamos as múltiplas relações cotidianas da sociedade iratiense com suas bodegas. O consumo alimentar que permeia a documentação e o tema foi abordado na perspectiva da História e Cultura da Alimentação.

Palavras-chave: Armazém de secos e molhados, bodega, comércio/abastecimento, alimentação/sociabilidade/comensalidade, cotidiano/Irati/Paraná.

ABSTRACT

Warehouses for dry and wet goods or grocery stores, also known as bodegas in Irati/Paraná/Brazil, were essential in the supply system of the municipality of goods in the first half of the twentieth century. Provided to its customers mainly food and beverages besides tools, fabrics, haberdashery, household and personal objects. That kind of trade answered the consumption needs of the city and its interior in a region where the population lived mainly from agriculture and extractive activities of wood and yerba mate in a period marked by the European immigration and by the railroad. More than places restricted to trade, were also meeting and entertainment places where people could eat, drink, play, sing, know about the news, pass and receive messages and do business. Therefore, they were also a space of sociability and commensality. Taking sources like the acts of the municipal council, municipal codes of postures, books for industry and occupation taxes, licenses books, newspapers, books of accounts of traders and oral statements, we analyzed the multiple daily relationships of the iratiense society with its bodegas or grocery stores. The food consumption that permeates the documentation and the subject was discussed from the perspective of history and culture of food.

Keywords: Warehouse for dry and wet goods, grocery store, trade/supply, nourishment/sociability/commensality, daily life/ Irati/Paraná/Brazil.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 1 – ANÚNCIO DA CASA CARIOCA	46
FIGURA 2 – REPRESENTAÇÃO DA RUA VELHA, HOJE XV DE JULHO, E DA BODEGA DE FRANCISCO DE PAULA PIRES	81
FIGURA 3 – REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DOS CONTATOS COMERCIAIS DA FIRMA MANOEL GRACIA & CIA. EM 1908	100
FIGURA 4 – ANÚNCIO DA PADARIA IRATY EM 1917	160
FIGURA 5 – ANÚNCIO DO AÇOUGUE DE SANTOS MAROCHI.....	163
FIGURA 6 – ANÚNCIO DO ARMAZÉM SANTA HELENA	180
FIGURA 7 – XILOGRAVURA - CASA ESPERANÇA EM 1927.....	205
FOTO 1 – VISTA PARCIAL DO QUADRO URBANO DE IRATI EM 1926.....	28
FOTO 2 – ESTAÇÃO FERROVIÁRIA E TELEGRÁFICA IRATY EM 1925	28
FOTO 3 – RUA CENTRAL DE IRATI EM 1941	30
FOTO 4 – EXEMPLAR DE CADERNETA DE FREGUÊS 1	37
FOTO 5 – EXEMPLAR DE CADERNETA DE FREGUÊS 2	37
FOTO 6 – CASA ESPERANÇA DE ANTONIO LOPES EM 1920	48
FOTO 7 – ESTAÇÃO IRATY, SEM DATA.....	81
FOTO 8 – ARMAZÉM DE MANOEL GRACIA E OS IMIGRANTES NO NÚCLEO IRATY – 1908	83
FOTO 9 – ARMAZÉM NO BAIRRO RIOZINHO EM 1920	83
FOTO 10 – CASA DE SECOS & MOLHADOS DE JOÃO VAN TIENEN.....	86
FOTO 11 – PADARIA IRATY EM 1917.....	160
FOTO 12 – PRIMEIRO SUPERMERCADO DE IRATI – DÉCADA DE 1960	234
FOTO 13 – CASA COMERCIAL E RESIDÊNCIA – INDERMINADA.....	236
FOTO 14 – CASA COMERCIAL E RESIDÊNCIA – ATUAL.....	236
MAPA 1 – ESTADO DO PARANÁ EM 1908.....	77
MAPA 2 – ÁREA RURAL DO MUNICÍPIO DE IRATI (ATUAL)	78
MAPA 3 – QUADRO URBANO DO MUNICÍPIO DE IRATI.....	79
MAPA 4 – REPRESENTAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO DOS BODEGUEIROS EM IRATI, 1907/1920	125
MAPA 5 – REPRESENTAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO DOS BODEGUEIROS EM IRATI, 1920/1940	127

LISTA DE TABELAS

TABELA 1 – IMPOSTOS SOBRE CASAS COMERCIAIS DE IRATI EM 1919	55
TABELA 2 – IMPOSTOS SOBRE CASAS COMERCIAIS DE IRATI EM 1925	56
TABELA 3 – DISTRIBUIÇÃO DO COMÉRCIO, INDÚSTRIAS E PROFISSÕES EM IRATI EM 1915.....	58
TABELA 4 – ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS DO PARANÁ 1890/1929.....	95
TABELA 5 – IMPOSTOS SOBRE CASAS COMERCIAIS DE IRATI EM 1919	135
TABELA 6 – MERCADORIAS CONSUMIDAS PELO TRABALHADOR FRANCISCO DE PAULA	176
TABELA 7 – OS 10 PRINCIPAIS RAMOS DO COMÉRCIO EM IRATI.....	227

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ACCI – Arquivo da Casa da Cultura de Irati.

ACMI – Atas da Câmara Municipal de Irati.

AIPMI – Assessoria de Imprensa da Prefeitura Municipal de Irati.

ALACS – Academia de Letras, Artes e Ciências do Centro-Sul do Paraná.

APJMO – Acervo Pessoal José Maria Orreda.

APGV – Acervo Pessoal Gaspar Valenga.

APNMT – Acervo Pessoal Neli Maria Teleginski

APP – Arquivo Público do Paraná.

BPMI – Biblioteca Pública Municipal de Irati.

CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior.

CEDOC/UNICENTRO/I – Centro de Documentação e Memória da Universidade Estadual do Centro-Oeste, *Campus* de Irati.

DDP/BBP – Divisão de Documentação Paranaense da Biblioteca Pública do Paraná.

EFSP-RGR – Estrada de Ferro São Paulo – Rio Grande Railway

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

UFPR – Universidade Federal do Paraná.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	14
TIPOLOGIA DAS FONTES E CONSTRUÇÃO METODOLÓGICA	33
1. BODEGAS E O COMÉRCIO DE SECOS & MOLHADOS	
1.1. Secos & molhados e a História	40
1.2. Comércio e Alimentação	42
1.3. A polissemia das bodegas.....	45
1.4. Os líquidos espirituosos nas bodegas	59
1.5. Na bodega também se comia	65
2. AS BODEGAS E A CIDADE	
2.1. Irati, Paraná.....	69
2.2. Os bodegueiros e a política.....	80
2.3. Irati depois do trem.....	85
2.4. Os imigrantes e os bodegueiros	93
2.5. Nas bodegas dos imigrantes	105
2.6. A bodega no casarão da família Gryczynski	108
3. O COMÉRCIO E A CÂMARA MUNICIPAL	
3.1. Bodegueiros, vereadores e o comércio	118
3.2. As bodegas no espaço iratiense	122
3.3. A câmara e as bodegas: tensões em torno do espaço	130
3.4. As três estações de Irati	137
3.5. O abastecimento de alimentos e seus agentes	146
3.6. Uma cidade sem mercado.....	150
3.7. O pão, carne e as bodegas.....	153
3.8. O matadouro e os quintais	168
4. MEMÓRIAS DE BODEGAS: SOCIABILIDADES, COMENSALIDADES	
4.1. O bodegueiro	173
4.2. Bodegueiros e fregueses	186
4.3. A mulher na bodega.....	190
4.4. Fregueses de caderneta e o fiado	195
4.5. Aos domingos, mas pela janela	200
4.6. A sociabilidade nas bodegas.....	207

4.7. A comensalidade.....	211
4.8. As bodegas e os supermercados	220
CONCLUSÃO.....	235
FONTES.....	237
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	239

INTRODUÇÃO

Esse trabalho teve como objetivos reconstituir, analisar e discutir diversos aspectos do cotidiano da sociedade iratiense na primeira metade do século XX a partir de suas bodegas e da atuação dos bodegueiros.

Buscamos ao longo da pesquisa compreender o que era uma bodega, as práticas culturais relacionadas a esses espaços, as funções e a importância dos bodegueiros em um momento de importantes mudanças na cidade e as relações deste comércio com a história e a cultura da alimentação em Irati.

Ao usarmos a palavra “bodegas”, mesmo implicando certa variedade de sentidos, optamos por um termo corrente nas fontes e na fala atual dos iratienses para se referir a estabelecimentos comerciais nos quais se vendiam os chamados gêneros secos e molhados, conhecidos também como armazéns, casas de negócio, casas de comércio, casas comerciais, mercearias ou simplesmente negócios.

Estudar as bodegas, um tipo de comércio voltado ao abastecimento de alimentos e mercadorias em geral, em Irati na primeira metade do século XX é, antes de mais nada, abordar um “lugar de trocas mercantis”.¹ Em tais lugares essas trocas envolviam tanto os comerciantes como os seus fregueses que muitas vezes assumiam também o caráter de comerciante na medida em que levavam às bodegas produtos que podiam ser comprados pelo bodegueiro ou trocados por mercadorias expostas por ele em suas prateleiras.

No entanto, aqueles estabelecimentos excediam seu caráter de “intermediário de trocas”, de forma que se torna difícil construir uma definição que consiga elucidar e ao mesmo tempo conter a pluralidade das suas funções e das atividades exercidas pelos comerciantes.

Quando Braudel se referiu à mercearia de Abraham Dent, no norte da Inglaterra em 1776, afirmou que se tratava de um lugar que “vendia de tudo”.² Oliveira, ao descrever os armazéns em São Paulo no século XIX, informa que eram estabelecimentos que “vendiam de tudo um pouco”.³ Pelo que foi possível verificar para Irati durante a primeira metade do

¹ TEDESCO, João Carlos. **De olho na balança!** Comerciantes coloniais do Rio Grande do Sul na primeira metade do século XX. Passo Fundo: Méritos; Porto Alegre: EST, 2008, p. 11.

² BRAUDEL, F. **Civilização material, economia e capitalismo:** séculos XV-XVIII. São Paulo: Martins Fontes, 1996, v. 2. O Jogo das Trocas, p. 52.

³ OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. **Entre a casa e o armazém:** relações sociais e experiência da urbanização: São Paulo, 1850-1900. São Paulo: Alameda, 2005, p. 233.

século XX, uma bodega era um estabelecimento comercial no qual se vendia “um pouco de tudo”!

Em Irati os comerciantes⁴ e suas bodegas estavam por todo o município, tanto na área urbana como espalhados pelo espaço rural, nas colônias e distritos, ao longo das precárias estradas e da ferrovia. Ao final do século XIX, quando a região começou a ser explorada economicamente e a receber cada vez mais moradores, as bodegas eram responsáveis pelo abastecimento da população com alimentos e demais produtos necessários à vida. Curiosamente, ao se visitar o município de Irati nesse início do século XXI, em plena era dos supermercados dos quais a cidade é muito bem servida, ainda é possível notar sua presença.

Nos dicionários da língua portuguesa a imagem da bodega está associada comumente a um ambiente rústico, sujo, “de pouca envergadura”, que se destinava basicamente à venda de bebidas alcoólicas e alguns poucos gêneros alimentícios ou alguma comida “mal feita”. Trata-se de uma imagem simplificada e estereotipada a respeito desses estabelecimentos comerciais, sobretudo se levarmos em conta o caso de Irati. Ao analisarmos essa forma de comércio com maior proximidade foi possível constatar que se tratava de um ambiente muito mais complexo quanto à variedade de mercadorias à venda e também com relação às suas funções na sociedade iratiense, representando para os frequentadores um dos principais centros da vida social.

Assim como as lojas estudadas por Braudel no antigo regime na França, as vendas dos caminhos coloniais no Brasil descritas pelos viajantes⁵, recentemente estudadas por historiadores⁶, as “pulperías”⁷ e “almacenes”⁸ platinos nos séculos XVIII e XIX e as

⁴ O termo “comerciante” é utilizado nesse trabalho de maneira geral para designar os sujeitos ligados às atividades mercantis, incluindo-se, portanto, os bodegueiros. BORREGO, Maria Aparecida de Menezes. **A teia mercantil: negócios e poderes em São Paulo Colonial (1711-1765)**. São Paulo: Alameda, 2010, p. 27.

⁵ BURTON, Richard Francis. **Viagens do Rio de Janeiro a Morro Velho**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1978; LUCCOCK, John. **Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1975; MAWE, John. **Viagens ao interior do Brasil**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1978; SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem a Curitiba e Santa Catarina**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1978; SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagens pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1975.

⁶ São diversos os pesquisadores que desenvolveram, nos últimos anos, pesquisas sobre a temática do comércio no período colonial. Desde as pioneiras pesquisas realizadas por Mafalda Zemella passando pelos estudos sobre o abastecimento que acumula bibliografia significativa, parte dela explorada no item “Revisão Historiográfica”. Destacamos também a pesquisa de CHAVES, Cláudia Maria das Graças. **Pefeitos negociantes: mercadores das minas setecentistas**. São Paulo: Anablume, 1999; MONTELEONE, Joana. **Sabores urbanos: alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910)**. Dissertação (Mestrado em História). USP, 2008; ORREGO, Maria Aparecida de Menezes. **A teia mercantil**, *op.cit.*

⁷ Carlos Mayo coordenou na Argentina um grupo de pesquisadores que se dedicaram a estudar os comerciantes de Buenos Aires entre 1740 e 1830, conhecidos como pulperos, proprietários de pulperías. Em linhas gerais constituíam um tipo de comércio que combinava três atividades mercantis: vendiam bebidas alcoólicas (taberna), alimentos (almacém) e aviamentos, ferramentas, objetos de uso pessoal, entre outras mercadorias (tiendas ou mercerías). MAYO, Carlos A. (org) **Pulperos y pulperías de Buenos Aires (1740-1830)**. Buenos Aires: Biblos,

tavernas paranaenses no final do oitocentos⁹, as bodegas cumpriram um papel imprescindível no sistema de abastecimento de alimentos e de mercadorias as mais variadas na primeira metade do século XX em Irati, assim como também se configuravam um dos principais espaços de sociabilidade tanto aquelas já enraizadas, como também as sociabilidades fluídas, esporádicas.

Em seus respectivos contextos esses estabelecimentos constituíam uma das principais ou até mesmo a única possibilidade de obter alimentos e mercadorias, além de outros serviços. Era comum venderem bebidas alcoólicas e fornecerem refeições simples e, não raro, eram lugares tidos e havidos como de transgressão às normas legais e sociais pelas autoridades, sendo seus proprietários suspeitos da prática ou cumplicidade em variados delitos. Apesar de sua eventual má fama, armazéns, vendas e bodegas eram importantes fontes de recursos para os cofres públicos. Para seus frequentadores, eram pontos de apoio fundamentais do cotidiano, nos quais buscavam comprar, vender ou trocar, além de se encontrar, comer, beber, se divertir e saber as novidades.¹⁰

Como afirma Braudel:

[...] o caráter fixo dos postos de venda, a abertura prolongada das lojas, a publicidade, o regatear, as conversas devem ter agido em benefício da loja. Frequentam-na tanto para discutir como para comprar. É um teatro em miniatura. [...] Para os povos, de bom-grado faladores, a troca de palavras é indispensável, mesmo se a troca de objetos nem sempre se efetua [...].¹¹

A historiografia brasileira recente vem ampliando e aprofundando os estudos a respeito do comércio interno e do abastecimento, de alimentos e outros produtos. Ao se tornarem mais complexas em diferentes situações, as atividades comerciais mais corriqueiras e o descortinar das inúmeras formas de comércio voltadas à venda de alimentos e refeições trazem à tona importantes nuances das relações sociais, econômicas e políticas, durante muito

2000. O viajante Burton fez uma analogia das “vendas” do período colonial brasileiro com as pulperías. Para ele a venda “... corresponde a pulperia das colônias hispano-americanas, ao emporium da aldeia da Inglaterra, combinando com a grocery (mercearia) e a public house (botequim)”. MAGALHÃES, Sônia Maria de. **A mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850)**, 2004, p. 58.

⁸ Ferreras em seu estudo sobre a classe trabalhadora em Buenos Aires entre o final do século XIX e início do XX, destacou a importância dos “almacenes”, um misto de venda de comestíveis e bar. Segundo o autor, um tipo de comércio que era filho das “pulperías” e primo urbano dos “almacenes de ramos generales”. FERRERAS, Norberto Osvaldo. **No país da cocanha: aspectos dos modos de vida dos trabalhadores de Buenos Aires (1880-1920)**. Tese (doutorado em História). UNICAMP, Campinas, 2001, 273-274.

⁹ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos Santos. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Juruá, 2007; PEREIRA, Magnus Roberto de Mello. **Semeando iras rumo ao progresso: (ordenamento jurídico e econômico da Sociedade Paranaense, 1829-1889)**. Curitiba: Ed. da UFPR, 1996.

¹⁰ FIGUEIREDO, Luciano. **O avesso da memória: cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1993; OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. **Entre a casa e o armazém: relações sociais e experiência da urbanização: São Paulo, 1850-1900**. São Paulo: Alameda, 2005.

¹¹ BRAUDEL, Fernand. *Op. cit.* p. 58.

tempo restritas aos chamados “grandes temas”.¹² As pesquisas têm avançado também no sentido de mostrar não somente a multiplicidade dos agentes mercantis, das mercadorias e estratégias envolvidas nas transações, mas também de subjetividades através da reconstrução de trajetórias individuais de comerciantes. Tais estudos revelam que além das atividades comerciais banais¹³, que garantiam a manutenção da vida material e movimentava a economia da região, os comerciantes teciam junto aos seus fregueses uma rede de apoio mútuo. Vendas, armazéns, bodegas, mercearias, entre outros comércios, não raras vezes se transformavam em pontos de encontro e de manifestação de diferentes formas de sociabilidade, entre elas a comensalidade.¹⁴

Entre os trabalhos que avançaram nessa direção citamos “Entre a casa e o armazém” de Maria Luiza Ferreira de Oliveira que desvenda a inserção dos comerciantes, donos de armazéns, no cotidiano de São Paulo no final do século XIX:

Os negócios de secos e molhados, as vendas, os armazéns: espaços de encontro, de sociabilidade, de frequência diversa. Marcavam a paisagem paulistana nos mais diversos endereços. No centro, nas proximidades das pontes, nas beiras de caminhos, nos bairros mais distantes. Eram o local de origem e de final das histórias. Se alguém quisesse saber algo de uma região da cidade, ou de algum morador, ou de algum acontecimento, era só dirigir-se ao armazém do bairro, e ali prosear com os ‘velhos freqüentadores’.¹⁵

Assim, com relação às bodegas, armazéns ou casas de secos e molhados em Irati, buscamos apreender tais estabelecimentos não somente por sua função mais explícita que era o abastecimento de alimentos e mercadorias diversas, mas também quanto às demais funções que desempenhavam no cotidiano daquela sociedade. Ficou evidente que as bodegas constituíram um dos principais núcleos da vida social em Irati, município que durante a primeira metade do século XX foi marcado pelas atividades agrícolas e extrativistas.

¹² MENEZES, Wagner Chagas de. **Costurando os retalhos**: configuração e cotidiano do pequeno comércio do espaço central da Cidade do Rio de Janeiro, 1889-1903. Dissertação (Mestrado em História). Niterói, UFF, 1998; CARVALHO, Deborah Agulhan. **Das casas de pasto aos restaurantes**: os sabores da velha Curitiba (1890-1940). Dissertação (Mestrado em História). Curitiba, UFPR, 2005; PUFF, Flávio Rocha. **Os pequenos agentes mercantis em Minas Gerais no século XVIII**: perfil, atuação e hierarquia (1716-1755). Dissertação (Mestrado em História). Instituto de Ciências Humanas. Universidade Federal de Juiz de Fora, 2007; SILVA, João Luiz Máximo da. **Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900)**. Tese (Doutorado em História). FFLCH, USP. São Paulo, 2008; MARTINS, Valter. **Mercados Urbanos: transformações na cidade**. Campinas: Editora da Unicamp, 2010; AMORIM, Helder Remigio de. **Entre a mercearia e o supermercado**: memórias e práticas sociais no portal do sertão. Dissertação (Mestrado em História). Recife, UFRPE, 2011; GRAHAM, Richard. **Feeding the City**: From Street Market to Liberal Reform in Salvador, Brazil, 1780-1860. Austin: University of Texas Press, 2010.

¹³ ROCHE, Daniel. **História das coisas banais**: nascimento do consumo nas sociedades do século XVII ao XIX. Rio de Janeiro: Rocco, 2000.

¹⁴ Utilizamos o termo “sociabilidade”, conforme Baechler. BAECHLER, J. Grupos e Sociabilidade. In: BOUDON, R. **Tratado de Sociologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1995, p. 65-106.

¹⁵ OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. *Op. cit.*, p. 270.

Quanto à oferta de mercadorias as bodegas iratienses, tanto as identificadas nas fontes documentais como as reveladas pela memória de seus frequentadores, estavam bem distantes de oferecer aos seus fregueses apenas cachaça, fumo, lingüiça, pão, banana e “gasosa”.

Ao longo das cinco primeiras décadas do século XX a diversificação da oferta de produtos industrializados¹⁶ e a facilidade de transporte através da ferrovia permitiram aos bodegueiros iratienses oferecer aos seus fregueses da cidade e do campo uma grande variedade de mercadorias, de outras regiões do país e importadas.

Irati ligava-se aos portos de Paranaguá e de Antonina e à capital Curitiba através da Estrada de Ferro do Paraná, em conexão com a ferrovia São Paulo – Rio Grande Railway.¹⁷ Uma complexa teia comercial se estabeleceu entre comerciantes locais e comerciantes do litoral e da capital, e também com comerciantes estabelecidos ao longo da ferrovia São Paulo – Rio Grande que tinha ligação com o Uruguai. Isso permitiu que produtos de diferentes procedências chegassem às estações ferroviárias de Irati de onde seguiam em carroças e carroções para bodegas da cidade, do interior e municípios vizinhos. Com a abertura de estradas de rodagem e a chegada de caminhões e automóveis a circulação e distribuição das mercadorias melhoraram, ao menos quando não chovia.

Além de realizarem a distribuição de mercadorias diversificadas de uso doméstico e pessoal, gêneros alimentícios, bebidas alcoólicas e até mesmo fornecer refeições, os

¹⁶ Sobre a indústria e comércio de importação: DAECTO, Marisa Midori. **Comércio e vida urbana na cidade de São Paulo**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2002, p. 63-89.

¹⁷ Em 1889 o governo imperial deu permissão ao engenheiro João Teixeira Soares para construir uma ferrovia para ligar a província de São Paulo, partindo de Itararé à província do Rio Grande. Os objetivos do governo imperial e depois do republicano eram preencher os vazios territoriais e melhorar a comunicação entre os centros de produção e de consumo. A ferrovia deveria ligar as províncias de São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul pelo interior de seus territórios. Com a proclamação da República a concessão foi mantida, mas o engenheiro Teixeira Soares a transferiu para a Compagnie Chemins de Fer Sud Ouest Brésiliens. Em 1891 a concessão foi novamente transferida, dessa vez para a Companhia Industrial dos Estados Unidos do Brasil, com exceção do trecho entre Santa Maria e Cruz Alta no Rio Grande do Sul. Em 1893 a Companhia Industrial dos Estados do Brasil transferiu o contrato para a Companhia Estrada de Ferro São Paulo-Rio Grande, formada por um grupo de empresários belgas e franceses. O trecho Cruz Alta ao Rio Uruguai e o ramal Ijuí Grande no Rio Grande do Sul ficou sob concessão da Compagnie de Fer Sud-Ouest Brésiliens. O contrato firmado entre o Governo Federal e a Companhia São Paulo-Rio Grande, publicado através do decreto número 3.947 de 7 de março de 1901, dividia a linha principal em norte, a partir de Ponta Grossa em direção ao Estado de São Paulo e em sul, entroncando-se com a via férrea da Compagnie Chémins de Fer Sud-Ouest Brésiliens. Em 1908 a Estrada de Ferro São Paulo-Rio Grande foi transferida para a concessionária norte-americana Brasil Railway Company dirigida por Percival Farquhar. Neste período já estavam construídos 567 quilômetros da ferrovia entre Itararé e São João de Cima, atualmente Matos Costa em Santa Catarina. Quando a Brasil Railway Co. assumiu o contrato, faltavam 316 quilômetros a serem construídos em território contestado pelos estados do Paraná e Santa Catarina. A Estrada de Ferro São Paulo-Rio Grande Railway também ficou conhecida como ferrovia do Contestado. Sob a nova administração a ligação entre Itararé e Marcelino Ramos foi concluída em 1920. KROETZ, Lando Rogério. **As estradas de ferro do Paraná 1880-1940**. Tese (Doutorado em História). São Paulo, USP, 1985. p. 71-91. Através do decreto nº 4.746 de 25 de Setembro de 1942, a Estrada de Ferro do Paraná, a Estrada de Ferro Norte do Paraná e parte da Estrada de Ferro São Paulo - Rio Grande foram fundidas constituindo a Rede de Viação Paraná - Santa Catarina. <http://www.lexml.gov.br>; acesso em 28 de abril de 2011.

bodegueiros muitas vezes agregavam ao seu negócio outros serviços. Dependendo de sua localização podiam ter um depósito para armazenar cereais ou erva-mate para revenda ou troca em momentos mais favoráveis. Outra opção era a distribuição de combustível, pois vários deles possuíam bomba de gasolina em seus estabelecimentos. Havia casos em que mantinham um curral para descanso e alimentação dos animais pertencentes aos fregueses que vinham de longe e de tropeiros, com alojamento para pernoite dos mesmos. Certas bodegas possuíam um pequeno abatedouro nos fundos assumindo as funções de açougues e fábricas artesanais de lingüiças. Em algumas se instalava um forno para assar pão, outras produziam vinho ou cerveja caseiros.

Os donos de bodegas muitas vezes exerciam atividades paralelas como administrar moinhos de cereais, serrarias, olarias e até mesmo ocupar cargos públicos já que possuíam habilidades contábeis e de organização. Conciliavam também a atividade comercial com atividades agrícolas, pecuárias ou outras profissões como ferreiro, carroceiro, caminhoneiro, entre outras.¹⁸

Eram muitas as possibilidades que envolviam as bodegas e os bodegueiros o que dificulta uma tentativa de definir com precisão o que seria uma bodega, um bodegueiro, um comerciante, um negociante, entre outras denominações que atribuíam a si mesmos e a seus próprios negócios, além de outras usadas pelo poder municipal e pelos frequentadores daqueles espaços. Se chegar a tal definição não é tarefa simples, pode até mesmo se tornar um equívoco historiográfico, uma vez que a construção de categorias segundo critérios compreensíveis para os pesquisadores nem sempre corresponde, necessariamente, à experiência dos atores sociais.¹⁹

Pela natureza do objeto da pesquisa dialogamos com Michel de Certeau utilizando alguns de seus principais conceitos tecidos na obra “A invenção do cotidiano”, como “táticas”, “estratégias”, “conveniências”, “lugar” e “espaço”, formulados por esse autor e aplicados em conjunto com os pesquisadores Pierre Mayol e Luce Giard, finos observadores

¹⁸ Essas características verificadas a partir das fontes documentais para Irati vão ao encontro de pesquisas análogas realizadas por João Carlos Tedesco para a região colonial gaúcha e que contribuíram para as reflexões que ora propomos. TEDESCO, João Carlos. **Colonos, carreteiros e comerciantes: a região do Alto Taquari no início do século XX**. Porto Alegre: EST, 2000.

¹⁹ CERUTTI, Simona. A construção das Categorias Sociais. In: BOUTIER, Jean & JULIA, Dominique. *Passados Recompuestos*. Rio de Janeiro: UFRJ/FGV Editora, 1998, p. 235; CERUTTI, Simona. Processo e experiência: indivíduos, grupos e identidades em Turim no século XVII. In: REVEL, Jacques. (Org.) **Jogos de escalas: a experiência da microanálise**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1998. ALBURQUERQUE JR, Durval Muniz de. Fazer história sem limites: a historiografia e as identidades espaciais. In: SOCHODOLAK, Helio et al. (orgs.) **Regiões, imigrações, identidades**. Ponta Grossa, PR. ANPUH-PR, 2011, p. 25.

das inventividades cotidianas, da vida privada do “homem ordinário” e dos jogos de relações dos sujeitos com a ordem e entre si.²⁰

Ao tecer reflexões sobre uma abordagem teórico-metodológica de temas do cotidiano e da vida privada, Mary Del Priore comenta como esses temas podem ser lidos do ponto de vista da obra de Michel de Certeau:

História da inteligência ordinária, da criação efêmera, da ocasião e da circunstância, a história do cotidiano e da vida privada não está cega às realidades políticas nem às temporalidades. Sob a maciça realidade dos poderes e das instituições e da eficácia mesma de seu funcionamento, de Certeau discerne um permanente movimento de microrresistências que inauguram, por sua vez, microliberados que mobilizam recursos impensáveis entre as pessoas comuns. Parecendo submeter-se ao poder, os ‘mais fracos’ inventam rapidamente, como metaforizar a ordem dominante fazendo suas leis e representações funcionarem sob outro registro. [...] Essas táticas traduzem até que ponto a inteligência é indissociável dos combates e dos prazeres cotidianos que ela mesma articula. Graças a elas, cada um vive melhor a ordem social, ou o seu oposto, a violência das coisas.²¹

Partindo do “conjunto de espertezas sutis e táticas de resistência”²² de homens e mulheres que buscaram se apoiar de forma inventiva diante do “consumo” de bens materiais ou de diferentes situações, contabilizando proveitos sobre o “outro” ou estabelecendo relações de conveniência, Certeau nos aponta um caminho para compreender que o cotidiano é construído, não de maneira passiva, mas criativa.

Habitar, ler, circular, ler, ir às compras ou cozinhar, todas essas atividades parecem corresponder às características das astúcias e das surpresas táticas: gestos hábeis do ‘fraco’ na ordem estabelecida pelo ‘forte’, arte de dar golpes no campo do outro, astúcia de caçadores, mobilidade nas manobras, operações polimórficas, achados alegres, poéticos e bélicos.²³

Os diferentes “consumos”, sejam os alimentos da mercearia de Robert na Rua Rivet em Paris conforme mostra Mayol, a leitura de um livro, um produto lançado pela televisão ou o “consumo de um espaço” como o “espaço” das bodegas, entre outros consumos realizados por “anônimos sujeitos do cotidiano” não são uma prática passiva. Existem nessas ações uma série de apropriações e ressignificações.

Portanto, para Certeau não interessam somente os produtos, os alimentos, os espaços e os livros, mas sim como são consumidos ou praticados. Não é o lugar em si, mas como esse “lugar” torna-se um “espaço” ou a maneira como é “praticado”:

²⁰ CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**: 1. Artes de fazer. Petrópolis: Vozes, 1994; CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**: morar, cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.

²¹ PRIORE, Mary Del. História do cotidiano e da vida privada. In: VAINFAS, Ronaldo; CARDOSO, Ciro Flamarion (orgs.). **Domínios da história**: ensaios de teoria e metodologia. Rio de Janeiro: Campus, 1997, p. 272-273.

²² Idem.

²³ CERTEAU, Michel de, 1994. *Op. cit.*, p. 104

O espaço é um cruzamento de móveis. É de certo modo animado pelo conjunto dos movimentos que aí se desdobram. Espaço é o efeito produzido pelas operações que o orientam, o circunstanciam, o temporalizam e o levam a funcionar em unidade polivalente de programas conflituais ou de proximidades contratuais.²⁴

Assim, ao pensar as bodegas e as ações de diferentes elementos exercidas sobre elas como o poder público, as relações entre bodegueiros, fregueses e fornecedores e o consumo de alimentos e mercadorias naqueles recintos, buscamos divisar nessas ações as “táticas silenciosas e sutis” e o jogo de relações dos indivíduos na sociedade iratiense da primeira metade do século XX. As bodegas são entendidas aqui como “espaços” singulares para observação da tessitura de táticas, estratégias e conveniências.²⁵

Segundo Certeau as “estratégias” são “o cálculo (ou a manipulação) das relações de força que se torna possível a partir do momento em que um sujeito de querer e poder (uma empresa, um exército, uma cidade, uma instituição científica) pode ser isolado. A estratégia postula um lugar suscetível de ser circunscrito como algo próprio e ser a base de onde se podem gerir as relações com uma exterioridade de alvos ou ameaças (os clientes ou os concorrentes, os inimigos, o campo em torno da cidade, os objetivos e objetos da pesquisa etc.)”. A “tática” é “um movimento ‘dentro do campo de visão do inimigo’ [...] Ela opera golpe por golpe lance por lance. Aproveita as ‘ocasiões’ e delas depende, sem base para estocar benefícios, aumentar a propriedade e prever saídas. O que ela ganha não se conserva. [...] Tem que utilizar, vigilante, as falhas que as conjunturas particulares vão abrindo na vigilância do poder proprietário. Aí vai caçar. Cria ali surpresas. Consegue estar onde ninguém espera. É astúcia.”²⁶

Já a “conveniência” é um “equilíbrio elástico de uma rede de contratos tácitos”²⁷, ou seja, “representa, no nível dos comportamentos um compromisso pelo qual cada pessoa, renunciando à anarquia das pulsões individuais, contribui com sua cota para a vida coletiva, com o fito de retirar daí benefícios simbólicos necessariamente protelados”. No espaço das bodegas seus usuários se tornam parceiros “de um contrato social que ele se obriga a respeitar para que seja possível a vida cotidiana.”²⁸

²⁴ Idem, p. 202.

²⁵ LEITÃO, Wilma Marques. **Ver-o-peso**: estudos antropológicos no mercado de Belém. Belém: NAEA, 2010, p. 22; MAGALHÃES, Dulce Maria. A taberna: usos e espaços do tempo. In: Sociologia, Revista da Faculdade de Letras do Porto, n. 6, 1996, p. 214.

Disponível em <<http://repositório-aberto.up.pt/bitstream/10216/10866/2/1398000063184.pdf>>. Acesso em 08/12/2010.

²⁶ CERTEAU, Michel de, 1994. *Op. cit.*, p. 99-100.

²⁷ Idem, p. 145.

²⁸ CERTEAU, Michel de. *Op. cit.*, 1996, p. 39.

Assim compreendida, a bodega não é somente um “lugar” de comércio e de trabalho, mas se torna aqui um “espaço” de pesquisa e de reflexão sobre o cotidiano da sociedade iratiense.

Uma das principais motivações que nos levaram a escolher esse tema de pesquisa foi o contato virtual que tivemos em 2006 com a produção acadêmica do grupo de pesquisa em História e Cultura da Alimentação, coordenado pelo Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos da Universidade Federal do Paraná. O grupo investiga temas relacionados à alimentação, às sociabilidades que a envolvem e também os diferentes ambientes relacionados ao comércio e fruição de alimentos, bebidas e refeições, notadamente para análise e compreensão dos rituais de comensalidade, seus significados e representações em diferentes sociedades.²⁹

Partindo do interesse interdisciplinar despertado nas décadas recentes pela temática da alimentação, tanto por parte de pesquisadores brasileiros como estrangeiros, verificamos uma tendência crescente de pesquisas e discussões que aproximam a história e a cultura da alimentação da história do abastecimento de alimentos em diferentes vertentes. Afinal, a alimentação perpassa distintos domínios da atividade humana como a produção, distribuição, técnicas de preparo, conservação, consumo, avaliações individuais e coletivas acerca dos alimentos ingeridos, hábitos e padrões alimentares, prescrições médicas, tabus religiosos, construção de ambientes próprios à comensalidade, entre outros.

Mais que realizar uma história do alimento, do ponto de vista material, biológico, nutricional ou suas características pitorescas, os historiadores da cultura alimentar se preocupam com as relações da alimentação com o imaginário, o simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade e convívio. Em outras palavras, se torna importante conhecer não somente o alimento, mas “onde se come, como se come e com quem se come”, entre outras questões pautadas em torno dessa rica temática para compreender diferentes sociedades.³⁰

O contato com esse campo de estudos inspirou pensar sobre as relações existentes entre as bodegas e as sociabilidades, sobretudo as sociabilidades em torno da comida. Assim, identificar pratos, cardápios e rituais de comensalidade³¹ relacionados ao ambiente das bodegas integra, também, a problemática dessa pesquisa.

²⁹ Disponível em: <www.historiadaalimentacao.ufpr.br>.

³⁰ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *Op. cit.* CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

³¹ FERNANDES, Antonio Teixeira. Ritualização da comensalidade. **Revista da Faculdade de Letras: Sociologia**, n. 7, 1997, p. 9. Disponível em <<http://HDL.handle.net/10216/9045>>. Acesso em 08/12/2010.

Tendo em vista que o comércio ligado à venda de refeições, como as casas de pasto e restaurantes, não eram tão difundidos em Irati na primeira metade do século XX, ao contrário das bodegas ou armazéns, verificamos que as bodegas vendiam, além de alimentos para posterior preparo e consumo doméstico, algumas comidas prontas, servidas e apreciadas “in loco” pelos fregueses. Regadas por alguma bebida alcoólica, café ou chimarrão, eram degustadas sobre o gasto balcão de imbuia, esticando a prosa dos compadres, aumentando a fêria do dia. Após o trabalho ou nos fins de semana, a conversa, o mata bicho³² e os jogos como de cartas e bilhar constituíam generosa fatia do lazer, sociabilidade e, certamente, da comensalidade dos homens de Irati.

As bodegas não eram restaurantes, mas foi possível notar que alguns tipos de alimentos, quentes ou frios estavam sempre disponíveis ao freguês faminto que adentrasse suas portas fora de hora. Nesse aspecto, eram mais versáteis que os restaurantes porque solucionavam fomes imediatamente. Bastava um pão, linguiça ou uma lata de sardinha, de preferência acompanhada por uma fresca cebola picada.

Essa era uma conveniência oferecida pelo comerciante aos seus clientes, que por estarem longe de casa, com certa pressa, com pouco ou nenhum dinheiro, precisavam se alimentar. Nessas situações as bodegas eram realmente convenientes, até mesmo para aqueles que traziam seu próprio farnel. O balcão servindo de mesa e uma gasosa gelada fazia a felicidade de muitos tropeiros. Esse era também o caso de muitos agricultores que chegavam à cidade para realizar seus negócios e nela permaneciam um ou mais dias. Na bagagem, provisões quase sempre consumidas durante as compras nos armazéns.

Conhecer o que era consumido nesse comércio é uma das formas de compreender alguns importantes aspectos relacionados aos sistemas e padrões alimentares daquela sociedade em um contexto de importantes trocas culturais, especialmente pela presença de imigrantes poloneses e ucranianos, em maior número, e de italianos, alemães, holandeses, portugueses, sírios, entre outros que integraram a população nas primeiras décadas do século XX.³³

Observar as bodegas e os elementos envolvidos naquele comércio permitiu verificar como interagiram com as importantes transformações ocorridas na região como a ocupação

³² “Dose de bebida alcoólica, especialmente aquela tomada em jejum.”. HOUAISS, *Op. cit.*

³³ Conforme Carneiro, nos sistemas alimentares combinam-se determinados alimentos e suas formas de produção, distribuição e consumo. CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003, p. 4. Já os padrões alimentares são definidos por Rolim como sendo principalmente “um conjunto de regras sociais que agem seletivamente no consumo e na interdição ou não de certos alimentos e que envolvem critérios para a preparação e ritual para o consumo, evidenciando seu caráter simbólico”. ROLIM, Maria do C. M. B. **Gosto, prazer e sociabilidade – Bares e Restaurantes de Curitiba 1950-1960**. Tese (Doutorado em História). UFPR. Curitiba, 1997, p. 8.

do território e sua exploração econômica, a imigração, a urbanização e a formação de um sistema de transportes tendo a ferrovia como seu eixo principal o que possibilitou o aumento e a diversificação das atividades comerciais e industriais.

A chegada da São Paulo - Rio Grande Railway e de um significativo número de imigrantes europeus e de outras regiões do estado no início do século XX transformou a paisagem do pequeno distrito conhecido como Covalzinho que estava imerso na floresta de araucárias do segundo planalto paranaense. Em 1907 o distrito se emancipou do município de Imbituva, situado na região geográfica dos Campos Gerais e historiográfica do Paraná Tradicional, tornando-se o atual município de Irati.

Ao interpretar a “sociedade das bodegas” e suas transformações compreendemos melhor as especificidades de uma comunidade restrita a este determinado lugar, o município de Irati, o que levou a uma definição de recortes da pesquisa dentro de suas fronteiras. Entretanto, concordamos com Albuquerque que é necessário desnaturalizar as divisões e circunscrições espaciais cristalizadas porque são sempre frutos de interesses e intencionalidades de toda ordem.

Por isso, a delimitação do município de Irati como recorte espacial da investigação foi motivado pelas preocupações relacionadas com o passado dessa sociedade e suas especificidades; a possibilidade de acesso à fontes documentais inexploradas; a presença de vários comerciantes no município mantendo práticas tradicionais de comércio em meio aos novos supermercados; ao sentimento de “saudades” identificado na memória dos agentes históricos com relação às “velhas” bodegas; a uma necessidade da pesquisadora em explorar sua própria identidade³⁴ realizando uma análise crítica sobre a cidade onde vive.

Mesmo com tais motivações para definir Irati como espaço da pesquisa, sempre que possível procuramos desmontar ou desconstruir essa espacialidade como se apresenta atualmente, “devolvendo-a a seu momento de dispersão, levando-a a seu momento de instituição, de invenção”. Por isso, buscamos relacionar as especificidades dessa sociedade delimitada na pesquisa com uma realidade mais ampla, contribuindo para a escrita de uma “história sem limites”.³⁵

³⁴ FALCON, Francisco J. C. A Identidade do Historiador. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 9, (n. 17, 1996): 07-17.

³⁵ ALBURQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. **Fazer história sem limites: a historiografia e as identidades espaciais**. In: SOCHODOLAK, Helio et al. (orgs.) **Regiões, imigrações, identidades**. Ponta Grossa, PR: ANPUH-PR, 2011.

Recortes cronológicos: 1899-1969

O período definido para análise inicia com a abertura do tráfego na estrada de ferro São Paulo - Rio Grande Railway, no final do ano de 1899, que interligou o distrito policial a outras cidades do Paraná como Ponta Grossa onde havia conexão com a Estrada da Ferro do Paraná em direção à capital Curitiba e aos portos de Paranaguá e de Antonina. A companhia São Paulo – Rio Grande Railway instalou uma de suas estações no distrito, que a partir de então também ficou conhecida, oficialmente, como “Villa de Iraty”.

Esse povoado se formou em torno da Estação Ferroviária e Telegráfica de Iraty. Em 1907 o povoado tornou-se o novo município de Irati. Mas no período de abertura do tráfego, o vilarejo era composto por poucas pessoas. Entre elas os operários que trabalhavam na construção da estrada de ferro, entre outras que começavam a chegar atraídas pela ferrovia e expectativas de trabalho na região, se somando aos antigos moradores que viviam de atividades agrícolas e extração de erva-mate. Também ocorria a presença de alguns comerciantes e proprietários de mulas, cavalos e “cargueiros”, o que revela que antes da ferrovia e devido à topografia acidentada da região e carência de estradas, aqueles homens e seus animais, foram os principais elos entre o distrito e centros maiores no abastecimento local.

Com o trem a vida no “Covalzinho” ou “Vila de Iraty” mudou bastante. A ligação feita pelo trem entre Irati e os estados de São Paulo, Santa Catarina e Rio Grande do Sul agilizou o transporte e incrementou as relações comerciais. Muitas mercadorias daqueles estados chegavam pelo trem e abasteciam a região. Da mesma maneira, mercadorias produzidas no município eram escoadas pela ferrovia, criando uma importante rede de comercialização em vários níveis ao longo da mesma, chegando também ao porto.³⁶

A região possuía grandes reservas nativas de madeira e erva-mate, explorados apenas em nível local e regional. A chegada da ferrovia possibilitou a exploração dessas riquezas naturais em larga escala. Muitas serrarias foram instaladas na região e ocorreu um grande aumento na extração de mate. Os trens deixavam a estação de Irati abarrotados de toras, tábuas e mate. A madeira era levada principalmente para São Paulo e ainda no início do século XX passou a ser exportada para a Europa pelos portos do Paranaguá e Antonina. O mate se destinava aos engenhos de Curitiba e do litoral, sendo exportado aos países do Prata. Com o crescimento populacional, principalmente a partir da fundação de colônias de imigrantes na primeira década do século XX, ocorreu um aumento e diversificação de culturas

³⁶ Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia. 1908-1917.

agrícolas que logo superaram as necessidades do consumo local. Os excedentes passaram a integrar o circuito comercial de exportação para outras cidades.³⁷

Lando Rogério Kroetz³⁸ verificou que os municípios de Imbituva, Prudentópolis e Irati, entre outros que se emanciparam até 1934 como Teixeira Soares, Rebouças e Rio Azul que fazem fronteira com o município de Irati, foram localidades que tiveram um expressivo crescimento populacional a partir da instalação da ferrovia na região, estimulando também um maior desenvolvimento agrícola, comercial e industrial. A ferrovia foi elemento chave para a exploração das ricas reservas florestais nessa região do Paraná, ainda intactas pela impossibilidade de transportar tanta madeira para longas distâncias. Araucária, imbuia, cedro, canela e sassafrás eram as principais espécies comerciais da floresta ombrófila mista.³⁹ Sua extração indiscriminada, sem nenhuma preocupação com o reflorestamento, em poucas décadas devastou uma área florestal imensa. A riqueza gerada por essa “indústria” que trouxe o “progresso” para a região se concentrou nas mãos de poucos, que a levaram embora quando a madeira acabou. As serrarias que se instalaram na floresta atraíram muitos comerciantes, entre outros migrantes que chegaram em busca de trabalho nas madeiras e ervais, dois dos principais setores da economia paranaense naquele período.

Em 1907 Irati se emancipou de Imbituva através da atuação de comerciantes ligados ao setor madeireiro e ervateiro, e que não por acaso passaram a exercer cargos públicos no novo município. No ano seguinte Irati despertou o interesse das políticas públicas de imigração. Através do Serviço de Povoamento do Solo Nacional, agência ligada ao Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio, foi criado no município o “Núcleo Iraty”. Nesse núcleo colonial federal foram instaladas famílias de holandeses, alemães, poloneses e ucranianos. Espontaneamente chegaram também imigrantes oriundos de outros núcleos coloniais instalados no estado no final do século XIX. Vinham de Araucária, Curitiba, Campo Largo, Prudentópolis e de outras localidades do Paraná. Eram poloneses, italianos, ucranianos entre outros que passaram a viver e trabalhar em Irati.⁴⁰

Consideramos que a ferrovia é um marco das mudanças que podem ser observadas a partir de sua instalação nesse território. Sua chegada concorreu para a oferta de diversos serviços visando atender os novos moradores da cidade. A frente aberta pelos trilhos atraiu

³⁷ LAVALLE, Aida Mansani. **A madeira na economia paranaense**. Curitiba: Grafipar, 1981.

³⁸ KROETZ, Lando Rogério. **As estradas de ferro do Paraná 1880-1940**. Tese (Doutorado em História). São Paulo, USP, 1985, p. 141.

³⁹ ALBURQUERQUE, Jey Marinho de. **Florística, estrutura e aspectos físicos de floresta ombrófila mista em sistema faxinal no município de Rebouças, Paraná**. Dissertação (Mestrado em Ciências Florestais). Irati-PR: UNICENTRO, 2009, p. 14.

⁴⁰ GLUCHOWSKI, Kazimierz. **Os poloneses no Brasil**: subsídios para o problema da colonização polonesa no Brasil. Porto Alegre: Rodycz & Ordakowski Editores, 2005, p. 73.

sapateiros, alfaiates, barbeiros, seleiros, carpinteiros, relojoeiros, ferreiros, marceneiros, carpinteiros, farmacêuticos e outros trabalhadores que estabeleciam suas lojas e oficinas pelo município. Na pequena área urbana que se delineava com poucas ruas de terra e casas de madeira, entre morros pontilhados de araucárias e imbuías, era possível encontrar estabelecimentos que buscavam atender as necessidades em torno da estação ferroviária como pensão, hotel, pequenos restaurantes, “pontos de café” e casa de frutas. Ainda que de forma bastante simples, atendiam a clientela em trânsito pela estrada de ferro e aqueles que vinham do interior do município e da região do terceiro planalto, próximo a Guarapuava, para despachar cargas na estação ou realizar negócios com os comerciantes de Irati.⁴¹

A presença dos migrantes e imigrantes tinha seus efeitos sobre o comércio. Aos poucos surgiram pela cidade padarias, açougues, botequins e um grande número de armazéns ou bodegas que chegavam às localidades mais distantes da estação onde novos povoados se formavam.

Diante dessas mudanças a vida na cidade passava a ser assunto da câmara municipal que procurava organizar a infraestrutura urbana e suas atividades. Segundo Rolnik, durante a primeira república os municípios tiveram grande autonomia. A câmara municipal era responsável pela abertura de estradas, construção, manutenção e limpeza dos espaços públicos, regulamentação do uso e ocupação dos terrenos, pelo trânsito de veículos, fiscalização do abastecimento de gêneros alimentícios e demais atividades econômicas do município.⁴²

Em 1907 foi aprovado o primeiro Código de Posturas Municipais de Irati seguido de diversas leis e decretos que buscavam organizar a vida na cidade incluindo o comércio e a circulação de mercadorias pelas ruas e estradas. Entre a cidade desejada pelas autoridades e aquela que era erguida e vivida no dia a dia existia certa distância, motivando tensões entre o poder municipal e a população que balizavam os rumos da jovem cidade.

No ano de 1919 a cidade teve um novo código aprovado, logo sucedido pelo código de 1925 incluindo alterações visando abarcar as mudanças pelas quais Irati passava naqueles anos, principalmente quanto ao comércio. As diversas tabelas de impostos, a variação dos limites do perímetro urbano e do município, a preocupação em separar as atividades rurais das urbanas, as leis sobre a estética das habitações e das instalações comerciais, entre outros assuntos, revelavam que em pouco tempo a cidade se transformava.

⁴¹ ORREDA, José Maria. **Irati**, vol II. Irati: O Debate, 1974, p. 173.

⁴² ROLNIK, Raquel. **A cidade e a lei**: legislação, política urbana e territórios na cidade de São Paulo: São Paulo: Studio Nobel/ FAPESP, 1997, p.18.

Foto 1 – Vista parcial do quadro urbano de Irati em 1926.



Fonte: AIPMI.

Foto 2 - Estação Ferroviária e Telegráfica Iraty em 1925



Fonte: AIPMI

Em 1928 teve início a construção de um ramal ferroviário que ligou Irati a Guarapuava. Iniciava em uma chave da São Paulo Rio Grande Railway no então bairro de Riozinho, atualmente bairro de Engenheiro Gutierrez. Esse ramal percorria várias localidades rurais de Irati que receberam pequenas estações: Monjolo, Arroio Grande, Governador Ribas

e Água Clara, passando pelo atual município de Inácio Martins seguindo em direção à Guarapuava.⁴³

O ramal de Guarapuava favoreceu o escoamento da produção agrícola de Irati, principalmente da batata que era vendida para outras cidades. A batata tornou-se a principal cultura em Irati entre as décadas de 1930 e 1950. Durante a década de 1930 o município recebeu apoio do Ministério da Agricultura para aumentar a produção de trigo, funcionando como “laboratório” para seleção de sementes. A expansão da agricultura ao lado da exportação da madeira dinamizou a economia local que experimentou ainda na primeira metade do século XX um período de efervescência, que se refletia na paisagem urbana.⁴⁴

Em meio às casas e edifícios de madeira que predominaram até a década de 1930, novas construções em alvenaria começavam a aparecer. A construção de uma nova estação ferroviária, reivindicada pela população através dos jornais foi erguida abrigando em suas amplas instalações um restaurante. Como parte das melhorias a estação passou a contar também com um armazém para mercadorias. O Cine Theatro Central, do polonês João Wasilewski, inaugurado no início da década de 1920, deixou seu antigo recinto de madeira em 1936 para ocupar um sobrado de alvenaria equipado com lavabos. Em sua concorrida platéia figuravam grandes comerciantes e industriais da cidade que assistiam às fitas em suas novas poltronas. No mesmo ritmo de mudanças, em 1937 o Colégio e Internato Nossa Senhora das Graças passou a funcionar em um imponente edifício no alto de uma colina da cidade, próximo ao local onde seria erguido o primeiro hospital da cidade em 1939, o Hospital de Caridade São Vicente de Paulo. Ao lado do colégio era erguida a nova Igreja de São Miguel, concluída em 1942.

A pequena capela de madeira de Nossa Senhora da Luz, padroeira da cidade, foi promovida a Matriz de Nossa Senhora da Luz na década de 1940 com um suntuoso prédio. Na mesma década o Clube do Comércio ganhou um amplo espaço com biblioteca, salão de bailes, botequim, camarotes e instalações sanitárias luxuosas. Nele a cidade recebia as autoridades, os visitantes ilustres e realizavam-se os bailes de debutantes, os animados bailes

⁴³ No bairro do Riozinho existiram duas estações ferroviárias: a primeira foi construída no início do século XX. Funcionava numa pequena construção em madeira situada próxima da serraria de João Batista Anciutti. Era utilizada pelos comerciantes para o despacho de erva-mate e madeira e recebimento de mercadorias que abasteciam os armazéns de secos e molhados do bairro. A segunda foi construída em outro ponto da localidade, de onde partia a Estrada de Ferro de Guarapuava. Esta última estação era maior, com instalações para passageiros e com hotel e restaurante nas proximidades. Construída em alvenaria, passou a funcionar em 1938, dez anos após o início da construção do ramal de Guarapuava. Esta estação foi demolida em 2002. Com a inauguração da nova estação em 1938 surgia o bairro de Engenheiro Gutierrez enquanto o Riozinho diminuía seu território. VALENGA, Gaspar. 1903-2003: **Centenário de Riozinho e história de algumas empresas pioneiras de Irati**. Guarapuava/Irati: Ed. UNICENTRO, 2003; ORREDA, José Maria. **Irati, Revista dos Distritos**: Guamirim, Ginçalves Junior, Itapará, Sede. Irati: O Debate. CD ROOM, 2009.

⁴⁴ ORREDA, José Maria. **Revista do Centenário**, n. 7: Irati, Teu nome é economia. Irati: O Debate, 2007, p. 19.

de carnaval, apresentações teatrais e musicais. Em 1953 era finalizada a construção do Seminário Santa Maria no bairro Riozinho, um bairro que desde o início do século XX abrigava madeireiras que movimentavam o comércio local. Esse conjunto arquitetônico erguido em alvenaria, no qual predominavam os edifícios religiosos e públicos, se impunha na paisagem dominada pelas típicas construções de madeira ao estilo “eslavo-paranaense” daquele período. Tais edifícios são testemunhos concretos das transformações pelas quais Irati passou ainda na primeira metade do século XX.

Capitais gerados pela exportação de madeira e produção agrícola permitiram ao poder municipal realizar obras e melhoramentos na cidade como o calçamento das ruas centrais e o início do serviço de água e esgoto na década de 1940. As preocupações com a higiene, salubridade e estética que já se conformavam nos Códigos de Posturas Municipais do início do século em Irati, ficavam mais evidentes nesse período. Nos anos 1930 a câmara aprovou uma lei buscando ordenar as construções urbanas, através do Código de Construção e debateram também partir da década de 1940 a criação de um novo Código de Posturas. Tais debates e leis evidenciam o esforço do poder público para moldar uma “cidade ideal ou desejável”.⁴⁵

Foto 3 – Rua central de Irati em 1941 (iniciando a pavimentação urbana)



Fonte: AIPMI

Enquanto a construção de novos edifícios para abrigar instituições e espaços de sociabilidade movimentava a cidade e modificava sua paisagem ocorria um maior ordenamento das habitações e das casas comerciais. Eram mudanças urbanas que redefiniam o

⁴⁵ ROLNIK, Raquel. *Op. cit.*, p. 13.

espaço público e introduziam novas normas de convivência em um momento de expansão econômica.⁴⁶

Na década de 1960, a área urbana do município de Irati estava completamente transformada em relação aos tempos em que era conhecida como Covalzinho, no raio do século XX. Nas proximidades da nova estação ferroviária, diversas construções de madeira cederam lugar a sobrados de alvenaria residenciais no andar superior e comerciais no térreo. As roças, hortas e cercados para criação de animais estavam menos comuns na área central, mas ainda podiam ser vistos nos maiores quintais e nas franjas da cidade com o campo. As mudanças se refletiam no comércio que se multiplicava e diversificava em estabelecimentos e oferta de serviços. No entanto, essas importantes e bem vindas melhorias se restringiam à área central, constituída, na verdade, por poucas ruas. Em contraste, o interior do município, sua área rural, continuava enfrentando os mesmos e antigos problemas como a falta de estradas e a precariedade das existentes dificultando muito o escoamento da produção agrícola e o abastecimento dos moradores.

A ferrovia, que mudou a vida na região e a colocou em contato com o mundo, não resolveu todos os problemas de transporte. A irregularidade dos horários e a frequente falta de vagões para conduzir mercadorias faziam a população depender de outras formas de transporte que encareciam os produtos. A distância entre a ferrovia e localidades mais afastadas levava um dia ou mais para ser percorrida pelas carroças, utilizadas pelos agricultores e comerciantes para transportar colheitas e mercadorias.

Ciente daquelas dificuldades, muitos comerciantes instalaram suas bodegas nas mais remotas áreas do interior buscando lucrar com o suprimento das necessidades dos moradores e na compra de suas safras, o que muitas vezes deixava os agricultores na dependência dos bodegueiros.

Esse contexto de um município marcado por rápidas mudanças e por diferentes problemas marca o ambiente no qual se insere esse estudo.

Por outro lado, considerando um cenário mais amplo, outra mudança ocorria durante a primeira metade do século XX, afetando diretamente o comércio de alimentos e outros gêneros. Em 1930, no início da grande depressão, surgia nos Estados Unidos a idéia de “supermercado” que a partir de 1950 se difundiu pelo mundo. Sua chegada ao Brasil

⁴⁶ Um exemplo claro desse fenômeno ocorreu em São Paulo com o boom cafeeiro, quando os reflexos da economia do café e o aumento populacional transformaram o espaço da cidade e sua legislação. ROLNIK, Raquel. *Op. cit.*, p. 28.

comprometeu diretamente os tradicionais tipos de comércio realizado pelas “lojas de secos & molhados” nos grandes centros.⁴⁷

Esse novo sistema comercial ainda levaria algum tempo para se disseminar e consolidar nas cidades de menor porte. Os supermercados no Brasil foram reconhecidos oficialmente em 1968 a partir de uma carga tributária e regulamentação específica para essa atividade. No ano seguinte, em 1969 a família Glinski aderiu a esse novo conceito de comércio, transformando o “velho armazém” num supermercado.⁴⁸ Outros supermercados começaram a abrir a partir da década de 1970, como foi o caso do supermercado da família Stroparo.

Tratava-se de uma mudança significativa na “sociedade das bodegas” que passou a conviver também com a ideia do autoatendimento. No Brasil, entre 1970 e 2000, os supermercados passaram de 2,2% para 17% dos estabelecimentos comerciais. De 29% do total das vendas em 1970, passaram a 86,8% em 2000, considerando-se apenas as vendas de alimentos.⁴⁹

Analisar as bodegas de Irati durante a primeira metade do século XX permitiu trilhar importantes mudanças. Foi possível divisar o comércio e os comerciantes, seus fregueses e fornecedores, em um processo de interação mútua, marcado por descontinuidades e permanências. Ao final desse período, a chegada dos supermercados ao Brasil assinalou uma ruptura nas formas de consumir e vivenciar os espaços comerciais.⁵⁰

Um pouco dessas mudanças e rupturas puderam ser apreendidas em Irati, uma cidade que atualmente possui vários e grandes supermercados, vários deles pertencentes a antigos bodegueiros. Mesmo com as possibilidades de consumo oferecidas pelos supermercados as bodegas seguem abertas, vendendo de tudo um pouco, comprando e trocando produtos com seus clientes cativos. Por quilo, dúzia, poucos gramas ou unidades, o freguês é quem decide. Vantagens e conveniências não encontradas no supermercado, que não oferece também a prosa, a cerveja gelada no balcão e a velha e boa caderneta.

⁴⁷ BELIK, Walter. **Supermercados e Produtores: Limites, Possibilidades e Desafios**. Disponível em <www.sober.org.br/palestra/1207O078.pdf>. Acesso em 08 de março de 2011.

⁴⁸ 70 anos, p. 100.

⁴⁹ BELIK, Walter. Idem.

⁵⁰ Mesmo tendo a primeira metade do século XX como baliza cronológica para realização deste estudo, a mesma não possui um caráter rígido. Por vezes voltamos ao século XIX e por outras avançamos à segunda metade do século XX. Esta mobilidade temporal permitiu um melhor encaminhamento do trabalho.

TIPOLOGIA DAS FONTES E CONSTRUÇÃO METODOLÓGICA

Fontes Manuscritas, Impressas e Orais

Mesmo considerando o início do tráfego ferroviário em 1899 como baliza temporal inicial da pesquisa, a maior parte da documentação reunida data a partir de 1907 com a emancipação política de Irati, especialmente quanto àqueles produzidos pela câmara municipal. Essa documentação constituiu uma das principais fontes dessa pesquisa ao buscarmos compreender o comércio bodegueiro no cotidiano da cidade. Nela foi possível constatar a apropriação do espaço urbano e rural pelos comerciantes.

Pela ótica dos administradores locais, esses documentos revelaram tanto o desejo de uma cidade ideal com a criação leis e territórios de legalidade e ilegalidade para o comércio como as múltiplas táticas construídas por comerciantes e moradores pelo uso do espaço público, suas disputas com a câmara para obter vantagens ou mesmo nela se apoiando como um dos meios para isso.

Entre os documentos da municipalidade analisados estão as Atas da Câmara, Livros de Alvará e Livros de Impostos de Indústrias e Profissões que abrangem a maior parte do período estudado. A partir das atas foi possível identificar a legislação municipal como os códigos de posturas, tabelas de impostos, leis e atos que normatizavam o espaço da cidade e demarcavam as atividades comerciais. As atas registravam alguns debates envolvendo os problemas cotidianos do comércio mediados pela câmara. A partir deles, novas leis, decretos e estratégias para arrecadar impostos surgiam.

Através dos Códigos de Posturas e das tabelas de impostos transcritas nas atas identificamos quais eram as categorias de comerciantes atuantes na cidade e as demais profissões, além das determinações que visavam regulamentar os estabelecimentos e a fiscalização de suas variadas atividades.

Outras séries documentais produzidas pela câmara municipal analisadas, tendo como base legal os códigos de posturas, foram os Livros de Cópia dos Alvarás de Licença e os Livros de Cobrança de Impostos do comércio, indústrias e profissões. Os livros de alvarás trazem informações a respeito dos estabelecimentos que de fato tiveram autorização para funcionar no município. Entre as informações estão a data de expedição do alvará, tipo de comércio, indústria ou profissão, nome do solicitante e endereço do estabelecimento. Nos livros de cobrança de impostos, realizadas anualmente, constavam os comerciantes que já exerciam sua atividade no município. Pelo menos em sua maioria, pois certamente havia

muitos deles que acabavam não solicitando alvará, agindo, do ponto de vista da câmara municipal de forma ilícita. Além do nome dos comerciantes ou outros profissionais, consta também o ramo de atividade, localização, valor dos impostos, data de pagamento e demais observações como a data de encerramento das atividades, fechamento do estabelecimento, transferência de endereço ou de proprietário. Com base nesses documentos foi possível verificar, além das diferentes atividades comerciais e profissionais que se desenvolviam em Irati, a sua incidência no município. Os livros de cobranças de impostos permitiram identificar que vários comerciantes e donos de armazéns também exerciam outras atividades. Alguns possuíam depósito de cereais, moinho, serraria ou prestavam outros serviços.

Essa documentação foi consultada para obter uma visão abrangente do comércio iratiense ao menos para alguns anos, verificando as atividades que envolviam o comércio de alimentos e refeições que concorriam diretamente com os armazéns. Esses documentos foram úteis também para refinar informações sobre determinado comerciante ou estabelecimento.⁵¹

Essas fontes foram compulsadas tendo como “fio guia” o “nome”, inspirado em expressão e reflexão de Ginzburg. Tanto o nome dos comerciantes como os nomes dos estabelecimentos e seus endereços permitiu identificar um mesmo comerciante/estabelecimento/endereço em outros documentos examinados posteriormente. Ao cotejar a documentação, aos poucos se apresentou uma “imagem de teia” do comércio, revelando também um “mapa” das bodegas pelas ruas e localidades no passado da cidade.⁵²

A metodologia da história oral também foi aplicada na pesquisa que tornou possível produzir fontes que contribuíram para reconstruir e conhecer com maior complexidade, através das memórias de pessoas que vivenciaram o cotidiano das bodegas em seus variados aspectos, o universo de interações que se processavam naqueles lugares.

Trata-se de uma metodologia que “utiliza a técnica da entrevista e outros procedimentos articulados entre si, no registro de narrativas da experiência humana.”⁵³ Nas singularidades de cada história de vida podemos encontrar informações tão válidas como em outras fontes históricas como afirma Thompson, assim como subjetividades que também estão presentes nas fontes escritas.⁵⁴

Segundo Thompson partir da evidência oral é possível elaborar “um pequeno esboço de história econômica local de cada comunidade e de cada empresa familiar”, ou seja, a

⁵¹ Nos trabalhos de OLIVEIRA. *Op. cit.* e CARVALHO. *Op. cit.*, entre outros que estudaram a temática do comércio, esse tipo de levantamento foi realizado a partir dos almanaques mercantis, inexistentes para Irati.

⁵² GINZBURG, Carlo. O Nome e o Como. In: GINZBURG, Carlo. **A Micro-história e Outros ensaios**. Lisboa: Difel/Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1989.

⁵³ FREITAS, Sônia Maria de. **História Oral**: possibilidades e procedimentos. São Paulo: Associação Editorial Humanitas, 2006, p. 18.

⁵⁴ THOMPSON, Paul. **A voz do passado**: história oral. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

história oral permite produzir documentos para recuperar informações de pequenas firmas que não chegaram a se transformar em uma grande companhia, em que a documentação escrita é mais escassa. Por isso, verificamos que para compreender com maior profundidade os aspectos cotidianos nas bodegas, a reconstrução de memórias através da história oral era imprescindível.⁵⁵ Nestas fontes foi possível observar o tema com maior riqueza de detalhes, além de nos colocar em maior intimidade com o significado e a importâncias das bodegas no cotidiano de cada pessoa entrevistada, sem perder de vista a relação dos depoentes com seu meio, com a memória coletiva.⁵⁶ Para Alberti, uma das principais riquezas deste método é permitir o “estudo das formas como pessoas ou grupos efetuaram e elaboraram experiências, incluindo situações de aprendizado e decisões estratégicas”.⁵⁷

Realizamos entrevistas com oito pessoas conforme aparecem relacionadas no final da dissertação. Trata-se de depoentes que vivenciaram o cotidiano nas bodegas como comerciantes ou enquanto fregueses.

Os primeiros depoimentos foram de alguns fregueses que nos levaram aos comerciantes e o grupo foi se constituindo em forma de rede, na qual uma pessoa entrevistada nos indicava outras pessoas. No entanto, não foi possível explorar todo o universo de nomes de comerciantes, fregueses e até mesmo de fornecedores, funcionários, familiares dos comerciantes entre outras pessoas mencionadas ao longo das entrevistas e que certamente enriqueceriam a pesquisa. Dos nomes levantados, buscamos selecionar os entrevistados que foram testemunhas do comércio bodegueiro ainda dentro primeira metade do século XX na condição de comerciante ou de frequentador e que se dispuseram a dar seus depoimentos. Nessa etapa utilizamos como referenciais teórico-metodológicos Jacques Le Goff⁵⁸, Paul Thompson⁵⁹, Ecléa Bosi⁶⁰, Verena Alberti⁶¹ entre outros autores, sem perder de vista o debate sobre História e Memória, imprescindível para a aplicação da metodologia da história oral.

Para os entrevistados, as bodegas representam um “lugar de memórias”, conforme coloca Bosi, ou seja, espaços intimamente relacionados à identidade dos moradores no município. Através do contato com as pessoas na cidade, tanto através de entrevistas utilizando a metodologia da História Oral, como também em conversas informais com

⁵⁵ THOMPSON, Paul. **A voz do passado: história oral**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992, p. 107; 174.

⁵⁶ Para Halbwachs a memória coletiva é construída, compartilhada e transmitida pelo grupo em sociedade. HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Vertice, 1990.

⁵⁷ ALBERTI, Verena. **Manual de História Oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006, p. 315.

⁵⁸ LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Campinas: UNICAMP, 1996.

⁵⁹ THOMPSON, Paul. **A voz do passado: história oral**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992, p. 107. Também consultamos: PRINS, Gwyn. História Oral. In: BURKE, Peter (Org.). **A escrita da história: novas perspectivas**. São Paulo: Editora UNESP, 1992.

⁶⁰ BOSI, Ecléa. **Lembranças de velhos**. Memória e sociedade. São Paulo: Edusp, 1987, p. 355.

⁶¹ ALBERTI, Verena. Histórias dentro da História. In: PINSKI, Carla Bassanezi. **Fontes Históricas**. São Paulo: Contexto, 2006; ALBERTI, Verena. **Manual de História Oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.

familiares de antigos comerciantes, aos poucos foram se revelando vários acervos documentais particulares que continham documentos de armazéns do início do século XX.

Através de livros caixa, livros razão, borradores e correspondências foi possível vislumbrar os produtos que eram comercializados, alguns de seus fregueses, o que consumiam, em que quantidade e frequência, além dos preços e quem eram os fornecedores dos bodegueiros. Esses documentos faziam parte das práticas mercantis cotidianas, principalmente dos grandes comerciantes, e tinham como sua base legal o Código Comercial Brasileiro⁶² aprovado em 1850, com o objetivo de regulamentar a atividade de comerciante no Brasil, regular e assegurar os negócios nacionais entre outras questões que agitaram a Câmara dos Deputados do Império entre 1830 até sua aprovação. O código de 1850 foi revogado parcialmente em 2003 com a criação do novo Código Civil.⁶³ O Código Comercial Brasileiro orientou muitas ações dos comerciantes e as associações comerciais desde sua criação.

Os livros de escrituração mercantil informam sobre o universo das práticas mercantis dos bodegueiros, principalmente com relação aos registros das compras, vendas e trocas. Como havia toda uma orientação contábil que obrigava o comerciante a fazer seus registros sistematicamente, ocorria uma produção minuciosa dessas informações também para controle financeiro dos armazéns.

No entanto, muitos comerciantes não se ajustavam às práticas e linguagens técnicas da Associação Comercial e Industrial ou da Junta Comercial do Paraná. Muitas vezes, as bodegas eram pequenas e o reduzido volume de suas transações fazia seus proprietários dispensarem o uso de livros numerados e selados, um tanto solenes, para o registro de compras, vendas e, por certo, muitos “fiados”. Isso não significa que deixavam de realizar o controle das vendas, créditos e débitos. Faziam isso ao seu modo. Podiam anotar suas operações em cadernos ou cadernetas, guardados na gaveta do balcão. Ou simplesmente, num pedaço de papel de embrulho espetado em um prego na parede.

Esses registros de bodegas mais singelas não se destinaram aos arquivos. Alguns cadernos⁶⁴ e cadernetas consultados receberam um tratamento parecido ao que muitas mulheres dão aos seus livros de receitas. Os guardam para não esquecer alguns ingredientes e truques importantes e porque os herdaram de suas mães e avós. Anotações sobre créditos, produtos do estoque, nomes de fregueses, entre outras observações foram guardadas

⁶² Lei n° 556, de 25 de junho de 1850.

Disponível em: http://legisweb.verbelem.com.br/pdf/artigos/dir_empresarial.pdf

⁶³ Novo Código Civil Brasileiro. Lei n° 10.406, de 10 de janeiro de 2002. No Paraná, um marco a respeito do processo de transformação das atividades dos comerciantes ocorreu em 1892, com a criação da Associação Comercial e Industrial do Paraná e da Junta Comercial.

⁶⁴ MACEDO, Rafael Valdomiro Greca de. **Freguês de caderno**. Boletim Informativo n. 8. Curitiba. Ano 2. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1975.

cuidadosamente por alguns bodegueiros ou familiares, como parte da memória de seu antigo trabalho (nem sempre bem sucedido) ou de uma pessoa querida. Em algum baú ou gaveta, as “reliquias da velha bodega” juntaram-se às antigas fotografias e cartas de amor, representando em papel memórias individuais e familiares. Mesmo em sua aparente frieza mercantil, tais documentos encerram em suas amareladas páginas um mundo de evocações, carregadas de afetividades.

Foto 4 e 5

Exemplos de cadernetas de fregueses⁶⁵



O trabalho com fontes escritas também envolveu alguns jornais⁶⁶ iratienses que começaram a circular na cidade a partir de 1919. Boa parte das publicações mais antigas desapareceu. Do material remanescente utilizamos o jornal “A Semana” no período de 1926 a 1931; “Espalha Braza” de 1927; “Iraty Jornal” de 1928; “O Alerta” de 1926 a 1927; “O Iraty” de 1928 a 1929 e “O Sul” de 1929 a 1931. Esses jornais forneceram informações importantes como anúncios de armazéns, artigos sobre as ações da câmara municipal sobre o comércio e reclamações populares envolvendo os comerciantes. A maioria dos anúncios compreendia armazéns, padarias e açougues, entre outros estabelecimentos localizados basicamente na área urbana. Os comerciantes do interior raramente anunciavam. Alguns anúncios de armazéns também foram coligidos nos jornais “A Tribuna dos Municípios” de 1956 e do jornal “O Debate” de 1969, já situados na segunda metade do século XX e por isso utilizado

⁶⁵ Foto 4: Caderneta de fregueses do Armazém Santa Helena, de Trajano Gracia, bairro Riozinho. Essa caderneta foi utilizada pela esposa do bodegueiro – D. Mariquinha – para anotar receitas de doces. Fonte: APJMO. Foto 5: Caderneta de freguês do armazém de Joana Stroparo – 2010. Fonte CEDOC/UNICENTRO/I.

⁶⁶ LUCA, Tania Regina de. História dos, nos e por meio dos periódicos. In: PINSKI, Carla Bassanezi. **Fontes Históricas**. São Paulo: Contexto, 2006.

pontualmente. Também consultamos relatórios de secretários do governo, disponíveis no Arquivo Público do Paraná, livros de memórias de famílias e livros, revistas e álbuns comemorativos produzidos na cidade de Irati arrolados na lista de referências.

Ao longo do trabalho, percorrendo as fontes escritas e orais, constituímos um banco de dados com informações de 310 estabelecimentos que apareciam identificados como armazéns, bodegas ou casas de secos e molhados. Deste universo de estabelecimentos levantados, selecionamos inicialmente o armazém da firma Manoel Gracia & Cia. que funcionava no Núcleo Iraty, atual Colônia Gonçalves Junior, o Armazém Santa Helena de Trajano Gracia em Riozinho e o armazém do Engenho de Serra de Emilio B. Gomes localizado na sede do município. Estes três estabelecimentos funcionaram nas duas primeiras décadas do século XX e possuíam boa parte de sua documentação contábil preservada e acessível, o que nos permitiu percorrer pelos seus livros caixa, borradores e correspondências. Em seguida, na medida em que foram sendo realizadas as entrevistas, foi possível incluir também na análise o estabelecimento de Antonio Pavelski Sobrinho e o seu relato sobre o armazém de sua avó, Josefina Filus. Ambos funcionaram na Rua 19 de Dezembro. Do Riozinho selecionamos também o armazém de Gaspar Valenga e por fim o armazém de Joana Stroparo, em funcionamento na Rua Trajano Gracia desde a década de 1960 até hoje. Embora tendo refinado a seleção para estes estabelecimentos, não restringimos nossa pesquisa em torno deste grupo, que foi o principal, mas sempre que foi necessário acionamos as informações dos demais comerciantes, conforme pode ser verificado no decorrer dos capítulos.

Com essa exposição das escolhas adotadas e de um percurso pela historiografia, explicitada no primeiro capítulo, apresentamos os principais aspectos que ajudaram a construir a pesquisa. Ainda no primeiro capítulo retomamos a historicidade do termo “secos e molhados” e o que representava dentro da linguagem comercial. Também discutimos o uso da palavra “bodega”, mostrando que ao mesmo tempo em que identifica um tipo estabelecimento comercial voltado à venda dos secos e molhados, também representa um conjunto de práticas sociais relacionadas àqueles espaços. Dependendo do contexto em que são usadas, as definições de “bodega” são marcadas por um discurso negativo e que buscamos problematizar.

No segundo e terceiro capítulo apresentamos um debate sobre o comércio bodegueiro e sua inserção no cotidiano da cidade e no sistema de abastecimento em Irati, que se conformou no início do século XX. Inicialmente enfatizamos o envolvimento dos imigrantes com o comércio bodegueiro enquanto fregueses, mas também abrindo suas próprias bodegas.

No terceiro capítulo abordamos as diversas tensões geradas entre bodegueiros e os demais comerciantes do ramo de alimentos e o papel da câmara municipal, que buscava organizar e delimitar as atividades na cidade, que passava por importantes mudanças.

No quarto capítulo analisamos o cotidiano da sociedade iratiense dentro do espaço das bodegas. Através das memórias e histórias de vida de moradores que tiveram suas vidas balizadas pelos dois lados do balcão – bodegueiros e fregueses – identificamos suas práticas, analisando várias táticas, estratégias e conveniências que foram urdidas no dia-a-dia das bodegas. Buscamos trazer ao debate a bodega enquanto um ponto de encontro, de frequência diversa, local de sociabilidade e de comensalidade. Neste capítulo tratamos também das rupturas ocorridas no comércio bodegueiro em Irati a partir da década de 1960, após a implantação do autoatendimento representado pelos supermercados.

Assim, colocamos em debate a relevância das bodegas e dos bodegueiros que interagiram com a sociedade iratiense da primeira metade do século XX, analisando as peculiaridades daquele comércio em seu cotidiano, memórias e sentimentos.

CAPÍTULO 1

BODEGAS E O COMÉRCIO DE SECOS & MOLHADOS

1.1. Secos & molhados e a História

Partindo da historiografia acerca do abastecimento que se consolidou no Brasil no último quartel do século XX, desde o estudo pioneiro realizado por Mafalda Zemella na década de 1950⁶⁷, passando pelos trabalhos de Katia Mattoso, Maria Yedda Linhares, Alcir Lenharo, Lenira Menezes Martinho, Riva Gorestein, entre outros pesquisadores, verificam-se várias referências que destacam a importância das lojas de secos e molhados, armazéns, tabernas, tropeiros, quitandeiras e demais vendedores ambulantes na distribuição de alimentos, entre outras mercadorias à população.⁶⁸

No entanto, na maioria das pesquisas, as vendas, lojas ou casas ou armazéns de secos e molhados (como o caso das bodegas em Irati), aparecem como um tema tangencial e ainda pouco explorado com relação a outras funções que esses estabelecimentos desempenhavam em diferentes sociedades, além de econômicas e de abastecimento, como o seu papel na construção de sociabilidades locais, entre elas a sociabilidade em torno dos alimentos e bebidas – uma abordagem cara aos historiadores da cultura alimentar.

Alguns trabalhos recentes começaram a mostrar uma imagem mais complexa a respeito deste tipo de comércio, destacando estas questões. Mas trata-se de trabalhos pontuais, com diferentes abordagens teórico-metodológicas.

⁶⁷ Zemella reconstituiu o comércio de abastecimento em Minas Gerais no século XVIII. Demonstrou que a mineração do ouro e diamantes ativou a produção e o comércio em diferentes regiões da América portuguesa. Sua análise destacou as funções do comércio fixo e ambulante para aquela sociedade concluindo que as lojas e vendas espalhadas pelos caminhos coloniais constituíam “pontos de atração de povoamento, representando função semelhante à desempenhada pelas igrejas no nascimento de nossas vilas e arraiais”. Além de serem responsáveis pelo abastecimento as lojas e vendas mineiras eram também lugares de lazer e sociabilidade. Os pequenos comerciantes fixos enfrentavam concorrência: “As guloseimas eram não só vendidas nas vendas, como levadas às lavras, em tabuleiros bem arranjados e tentadores dando origem a intenso comércio ambulante.” ZEMELLA, Mafalda P. **O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII**. São Paulo: HUCITEC, 1990, p. 161; 165.

⁶⁸ MATTOSO, Katia M. Q. **Bahia: a cidade de Salvador e seu mercado no século XIX**. São Paulo: Hucitec, 1978; LINHARES, Maria Yedda Leite. **História do abastecimento, uma problemática em questão, 1530/1918**. Brasília: BINAGRI, 1979; LENHARO, Alcir. **As tropas da moderação: o abastecimento da Corte na formação política do Brasil, 1808-1842**. São Paulo: Símbolo, 1979; MARTINHO, Lenira Menezes e GORESTEIN, Riva. **Negociantes e Caixeiros na Sociedade da Independência**. Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Cultura, 1992. Sobre os comerciantes de grosso trato: FRAGOSO, João Luiz Ribeiro. **Homens de grossa aventura: acumulação e hierarquia na praça mercantil do Rio de Janeiro (1790-1830)**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1998; PETRONE, Maria Thereza Schörer. **O Barão de Iguape: um empresário da época da Independência**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1976.

Entre os autores que consultamos, em meio a outros mencionados ao longo dos capítulos, destacamos a pesquisa de Sonia Magalhães⁶⁹ e de sua pesquisa no contexto do Brasil colonial. Ao tratar do consumo de alimentos em Mariana entre 1750 e 1850, a pesquisadora retoma as funções do comércio de alimentos, reforçando a importância das “vendas” coloniais como “pontos iniciais dos núcleos urbanos nas minas” conforme já havia mostrado Zemella na década de 1950.⁷⁰ No entanto o que enfatizamos no trabalho de Magalhães é a sua abordagem sobre as “vendas coloniais” não apenas como um local para compra e venda de ingredientes, que compunham o cardápio da população de Mariana, mas também porque a pesquisadora mostra as vendas como um dos locais onde as pessoas em trânsito pelas estradas e arraiais se alimentavam e se divertiam.

Claudia Chaves também apresentou estas características, principalmente a partir das descrições dos viajantes europeus que percorreram o Brasil naquele período. Mostra que algumas vendas ou lojas eram abastecidas com produtos variados enquanto muitas ofereciam aos seus fregueses pouco além de cachaça, farinha e carne seca, mas igualmente eram espaços de recreação de viajantes, tropeiros, escravos entre outros frequentadores.⁷¹ Por outro lado eram também tidos e havidos pelas autoridades locais como espaços de suspeição.

Luciano Figueiredo⁷² pesquisando o cotidiano e o trabalho das mulheres mineiras no século XVIII, também aponta o importante papel das vendas no abastecimento naquele período, mostrando que elas se configuravam como um misto de “armazém e bar” e num espaço de lazer coletivo, que por vezes se transformavam em cenário de brigas. Em função disso, as autoridades municipais buscavam restringir seu funcionamento ou ordenando que os balcões que separavam o vendeiro dos fregueses fossem colocados fora dos estabelecimentos, pois o mesmo era usado com certa frequência como esconderijo para escravos em fuga. As vendas representavam espaços ambíguos. Eram necessárias por seu aspecto abastecedor e de sociabilidade, mas eram vistas e temidas como locais de inúmeras transgressões.

No século XIX, os armazéns de secos e molhados da sociedade paulistana também representavam um dos principais espaços de sociabilidade, além de serem responsáveis pela venda de alimentos, ao lado de mercados públicos e vendedores ambulantes, como as quitandeiras. Silva mostra que em meados do século XIX os donos de armazéns comercializavam os “produtos da terra”, mas entre 1870 e 1900, eles também se tornaram os

⁶⁹ MAGALHÃES, Sonia M. de. **A mesa de Mariana**: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850). São Paulo: Annablume, 2004.

⁷⁰ Idem, p. 55.

⁷¹ CHAVES, Cláudia Maria das Graças. **Pefeitos negociantes**: mercadores das minas setecentistas. São Paulo: Annablume, 1999.

⁷² FIGUEIREDO, Luciano. **O avesso da memória**: cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII. Rio de Janeiro: José Olympio, 1993.

principais importadores de mercadorias, favorecidos pelo crescimento da economia cafeeira.⁷³ Maria Luiza Ferreira de Oliveira argumenta que os armazéns se tornaram pontos de apoio fundamentais na vida cotidiana em São Paulo na segunda metade do século XIX. Locais para consumir mercadorias diversas, obter crédito, algum dinheiro emprestado, encontrar os velhos freqüentadores e saber notícias do bairro ou da cidade: “Vimos os armazéns como lugares de sociabilidade do bairro, locais com função social, de integração múltipla”. Nessa perspectiva, este tipo de comércio, embora voltado ao abastecimento da população, extrapolava essa função.⁷⁴

As variadas funções de uma venda ou armazém do meio rural, também conhecidos como bodegas, na região colonial italiana do Rio Grande do Sul – Casca, Serafina Corrêa, Guaporé, Nova Prata, Muçum, Marau, Nova Bassano, Veranópolis, Santo Antonio da Palma e Montauri na primeira metade do século XX, foram abordadas por João Carlos Tedesco⁷⁵. Naquele contexto, Tedesco observou que a agricultura e o comércio locais se interligavam e o comerciante bodegueiro tornou-se um elo para os agricultores, entre uma colônia e outra e também entre o comércio interno e o comércio de exportação. Tedesco destaca que estes locais se configuravam como verdadeiras encruzilhadas da vida social nas colônias.

1.2. Comércio e alimentação

No Paraná, a abordagem sobre armazéns ou bodegas, na perspectiva das suas práticas cotidianas, das suas funções na alimentação da população e como espaço de sociabilidades ainda é um tema que carece ser investigado e debatido.

A temática do abastecimento de alimentos e os itens a ela associados como produção, comércio, legislação e a cultura alimentar, incluindo as sociabilidades e os locais de sociabilidade em torno da comida e da mesa começaram a receber maior atenção recentemente, a partir da década de 1990.

Carlos Roberto Antunes dos Santos⁷⁶ desenvolveu pesquisa situando o problema do abastecimento como alvo de várias iniciativas do governo provincial, notadamente a partir da

⁷³ SILVA, João Luiz Máximo da. **Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900)**. Tese (Doutorado em História). FFLCH, USP. São Paulo, 2008, p. 157-158.

⁷⁴ OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. **Entre a casa e o armazém: relações sociais e experiência da urbanização: São Paulo, 1850-1900**. São Paulo: Alameda, 2005, p. 32.

⁷⁵ TEDESCO, João Carlos. **De olho na balança! Comerciantes coloniais do Rio Grande do Sul na primeira metade do século XX**. Porto Alegre: EST, 2008.

⁷⁶ SANTOS, Carlo Roberto Antunes dos. **História da alimentação no Paraná**. 2ª ed. Curitiba: Juruá, 2007.

gestão do presidente Lamenha Lins.⁷⁷ Atualmente, Santos coordena o grupo de pesquisa em História e Cultura da Alimentação, vinculado ao Departamento de História da Universidade Federal do Paraná, um grupo de estudos interdisciplinares que têm produzido importantes pesquisas tendo como eixo analítico a temática alimentar e seus diversos desdobramentos materiais e simbólicos.

Dentro do grupo de pesquisa em História e Cultura da Alimentação da UFPR destacamos as pesquisas que abordaram o comércio de alimentos e de refeições em Curitiba.

Estes estabelecimentos foram estudados como locais de sociabilidade, tradição e memória como mostram a tese de doutorado de Maria do Carmo Rolim “Gosto, prazer e sociabilidade – Bares e Restaurantes de Curitiba, 1950-1960”⁷⁸, as dissertações de mestrado: “Do privado ao público: o universo do Restaurante Bolonha” de Daniele Rocha Saucedo⁷⁹, “Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890-1940)” de Deborah Agulhan de Carvalho⁸⁰ e “Os tempos da memória gustativa: Bar Palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006)” de Mariana Corção⁸¹, além da obra “O pão nosso de cada dia: A padaria América e o pão das gerações curitibanas” de Juliana Reinhardt.⁸²

As abordagens do comércio na perspectiva alimentar e no campo da História são frutos de um debate que nasceu a partir dos estudos realizados por historiadores da Escola dos Annales, sobretudo aqueles produzidos por Fernand Braudel, que herdou de Febvre e Bloch maior interesse pelos temas do cotidiano.⁸³

Estes estudos se consolidaram a partir da década de 1970, com a publicação de “Faire de l’histoire”, traduzida no Brasil como “História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos”⁸⁴, obra que marcou importantes mudanças no campo historiográfico abrindo novas perspectivas de pesquisa e análise, e a possibilidade de coexistência de várias “histórias”,

⁷⁷ Como parte dessas iniciativas estava a promoção da imigração com vistas a fazer dos colonos pequenos proprietários, praticando em suas terras uma policultura voltada à produção de alimentos para o abastecimento urbano, algo diferente do que ocorria na região cafeeira. Localizar a produção de alimentos nas proximidades dos mercados consumidores proporcionaria um abastecimento adequado a um custo menor. Posturas foram criadas pelas câmaras municipais para regular e controlar o comércio de víveres, especialmente na capital, atividade acompanhada de perto pelos almotacéis. Esperava-se com essa política fundiária e de povoamento, desenvolver a economia paranaense a partir de um modelo próprio, adaptado às características e necessidades locais, além de acelerar o processo de emancipação dos escravos.

⁷⁸ ROLIM, Maria do C. M. B. **Gosto, prazer e sociabilidade** – Bares e Restaurantes de Curitiba 1950-1960. Tese (Doutorado em História). UFPR. Curitiba, 1997.

⁷⁹ SAUCEDO, Daniel.R. **Do privado ao público: o universo do Restaurante Bolonha**. 96 f. Dissertação (Mestrado em História). UFPR. Curitiba, 2002.

⁸⁰ CARVALHO, Débora. A. **Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890-1940)**. 166 f. Dissertação (Mestrado em História). UFPR. Curitiba, 2005.

⁸¹ CORÇÃO, Mariana. **Os tempos da memória gustativa: bar palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006)**. 122 f. Dissertação (Mestrado em História). UFPR, 2007.

⁸² REINHARDT, Juliana Cristina. **A padaria América e o pão das gerações curitibanas**. Curitiba: Ed. do Autor, 2010.

⁸³ <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/artigos/artigo001.htm>

⁸⁴ LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. **Faire de l’histoire**. Paris, Gallimard, 1974.

igualmente válidas. Trata-se de uma geração de historiadores mais acessíveis ao diálogo com outros campos das ciências sociais, algo que se consolidava desde a geração de Braudel. Nesse período amplia-se a noção de documento histórico e a abordagem de novos objetos com novas metodologias, firmando-se a ideia de uma história-problema. As possibilidades abertas ampliaram os estudos relacionados à alimentação e às maneiras de se alimentar, como revelam importantes trabalhos de Jean Paul Aron⁸⁵, Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari⁸⁶, Jean-Robert Pitte⁸⁷ e Rebecca Spang⁸⁸. Spang revelou as mudanças na formas de se alimentar fora de casa a partir da “invenção do restaurante” na França.

No Brasil, as pesquisas historiográficas sobre alimentação avançaram especialmente nas duas últimas décadas. Antes disso, o tema foi pouco explorado pelos historiadores, ganhando maior destaque estudos do sociólogo Gilberto Freire e do folclorista Câmara Cascudo. Através de suas principais obras: *História da Alimentação no Brasil*, *Antologia da Alimentação no Brasil* e *Prelúdio da Cachaça*, Cascudo esboçou um panorama das práticas alimentares dos indígenas, africanos e portugueses, discutindo as influências do encontro dessas culturas na conformação dos hábitos alimentares brasileiros. Em *Açúcar*, Gilberto Freyre destacou o papel desse alimento na sociedade colonial nordestina buscando apresentá-lo como um elemento importante para a identidade nacional, além de delinear seus aspectos econômicos e sociais como em *Casa Grande e Senzala*.⁸⁹

Na década de 1990 Henrique Carneiro e Ulpiano Bezerra de Menezes realizaram um balanço historiográfico sobre a história da alimentação afirmando que a “História estava longe de se distinguir pela atenção dada ao tema”.⁹⁰ Em trabalho posterior, Carneiro aprofundou a discussão sobre a temática em sua obra *Comida e Sociedade*. Nela defende que a alimentação perpassa diferentes esferas da vida, desde a infraestrutura da sociedade produzir, comer, morar e vestir, até representar um fator de distinção social através do gosto, restrições e

⁸⁵ ARON, Jean Paul. A cozinha: um cardápio do séc. XIX. In LE GOFF, Jacques & NORA, Pierre, **História. Novos objetos**. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1976.

⁸⁶ FLANDRIN, Jean Louis. A distinção pelo gosto. In: **História da Vida Privada: da Renascença ao Século das Luzes**. São Paulo: Companhia das Letras, 1991; FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

⁸⁷ PITTE, Jean-Robert. **Gastronomie Française: histoire et géographie d'une passion**. Paris: Fayard, 2001.

⁸⁸ SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

⁸⁹ CASCUDO, Luis. da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983; _____. (Org). **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977; _____. **Prelúdio cachaça**. Global, 2006; FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997; _____. **FREYRE, Gilberto Casa Grande e Senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal**. São Paulo: Global, 2003.

⁹⁰ MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. In: **Anais do Museu Paulista – História e Cultura Material**, São Paulo: Nova Série, v. 5, jan/dez, 1997, p. 10.

imposições religiosas, que moldam identidades étnicas, nacionais ou regionais, informando que os hábitos alimentares dependem desses fatores ou de sua correlação.

1.3. A polissemia das bodegas

Percorrendo a documentação de Irati nos deparamos com diversos termos utilizados para designar estabelecimentos que tinham funções muito parecidas. Entre eles bodega, armazém de secos e molhados, pequeno armazém de secos e molhados, armazém de secos e molhados com venda de bebidas, negócio de secos e molhados e líquidos espirituosos, casa comercial de secos e molhados, casa de negócio de secos e molhados, negócio de secos e molhados. Essas expressões escritas à mão, impressas em antigos documentos de Irati ou ditas por algum frequentador das “antigas” bodegas nomeavam com palavras não exatas um tipo de comércio presente na cidade voltado ao comércio dos chamados gêneros secos e molhados.

Não era incomum ler nos jornais anúncios que informavam sobre o comércio local e tal era a “miscelânea” de termos que os comerciantes utilizavam para descrever suas casas comerciais. Era esse o caso da Casa Carioca, de Oswaldo Brandão, localizada na Rua XV de Novembro esquina com a Rua Munhoz da Rocha, ao anunciar seu estabelecimento no jornal *O Iraty*, nas vésperas do natal de 1928. Brandão vendia ferragens, gasolina e querosene, além de óleos lubrificantes para automóveis. Comprava e vendia cereais dos “senhores colonos” pagando o melhor preço da “praça”, e em dinheiro. Recomendava que sua “casa comercial” possuía uma seção especial de “bar”, com “Buffet de frios” onde seus distintos clientes encontrariam bebidas finas, conservas nacionais e importadas e armazém de secos e molhados. No anúncio desse estabelecimento o comerciante apresentava uma diversificação de atividades concentradas num mesmo espaço comercial.⁹¹

⁹¹ *O Iraty*, n. 28, 22/12/1928.

Fig. 1 – Anúncio da Casa Carioca, 1928



Fonte: **O Iraty**, n. 28, 22/12/1928.

Quando passou por Irati em 1920, em sua viagem pelos estados do sul para verificar a situação dos imigrantes poloneses no Brasil, o cônsul polonês Kazimierz Gluchowski comentou sobre o comércio realizado por seus patrícios na cidade. Mencionou a “loja” de Teodoro Cichewicz que possuía uma “imponente loja polonesa fora de Curitiba”.⁹² Era, de fato, uma das maiores casas comerciais naquele momento. Suas imagens revelam uma arquitetura imponente. Um sobrado de madeira em uma das esquinas na área central da cidade, construído no início década de 1920, contemporaneamente à visita do cônsul. Oito portas na parte inferior indicavam entradas para o armazém e também para a residência do comerciante, onde também havia quatro janelas da habitação voltadas para uma das ruas. Na parte de cima havia outras quatro janelas e três portas de vidro e madeira com sacadas decoradas com elementos *art nouveau*, assim como os letreiros.⁹³ Seus anúncios no jornal e as listas de mercadorias que chegavam pela ferrovia a ela destinada informam que em suas prateleiras havia uma grande variedade de produtos.⁹⁴

No entanto, ao anunciar seu estabelecimento nos jornais da cidade Cichewicz não empregava o termo “loja”. Dizia que a “Casa Progresso”, “especialista” em ferragens, louças,

⁹² GLUCHOWSKI, Kazimierz. **Os poloneses no Brasil**: subsídios para o problema da colonização polonesa no Brasil. Porto Alegre: Rodycz & Ordakowski Editores, 2005, p. 75.

⁹³ IRATI. **Livro álbum Irati 70 anos**. Prefeitura Municipal de Irati, 1977, p. 90.

⁹⁴ Além dos anúncios dos jornais na década de 1920, na década de 1940 a Casa Progresso também recebendo mercadorias na estação ferroviária de Irati. Centro de Documentação e Memória da Universidade Estadual do Centro-Oeste, Campus de Irati, daqui por diante: CEDOC/I Livro de Registro de Mercadorias Recebidas pela Estação Ferroviária de Irati Secretaria de Fazenda, Indústria e Comércio, 1940, Livro 2, p. 138;192.

vidros, tintas, óleos, materiais de construção, armas e munições, também possuía uma seção de tecidos, armarinhos, roupas feitas, chapéus, perfumaria e calçados, e um “grande armazém de secos e molhados em geral”. Informava também que possuía “casas de secos e molhados” filiais nas localidades de São Miguel e Ponte Nova e que era correspondente do Banco Nacional do Comércio em Irati.⁹⁵

O Armazém Economia do Lar, de Alfredo Borges localizado na Rua da Liberdade, também entregava em domicílio gêneros alimentícios de primeira qualidade, bebidas nacionais e estrangeiras, queijo e manteiga de Blumenau. Também possuía “secção de padaria, pães, doces, biscoitos e bolachas” e um depósito de gasolina e querosene da Atlantic. No “bar” do Borges servia-se “chops” gelado da Atlântica, sorvetes e empadas de camarão todas as terças, sextas, sábados e domingos. Esse exemplo, também mostra a variedade de mercadorias disponíveis para venda, inclusive pão e bebidas para serem degustadas no próprio estabelecimento, ou seja, extrapolando a função “simplesmente” de armazém.⁹⁶

Assef Garzuze que também era proprietário de um sortido armazém de secos e molhados” onde a população poderia encontrar “stock de fazendas, armarinhos, ferragens, louças” era também um comerciante que comprava e vendia erva-mate e demais “gêneros do país”.⁹⁷

A Casa Floriani, de Basílio Floriani, localizada na Rua XV de Novembro esquina com a Rua 7 de setembro, em 1927 anunciava aos clientes as “especialidades de biscoitos e bolachas” que vendia em sua padaria anexa ao “armazém de secos e molhados” que tinha à disposição variedade de bebidas nacionais e estrangeiras além dos gêneros alimentícios de primeira necessidade.⁹⁸

A Casa Esperança de Antonio Lopes, vizinha do Armazém Economia do Lar de Alfredo Borges, em 1926 dedicada ao comércio de “secos e molhados”, também vendia grande variedade de tecidos grossos e finos, sedas, crepes da China, gabardine, armarinhos, calçados, chapéus, louças, ferragens e tinta. Além de informar sobre os tecidos e aviamentos disponíveis, destacava seu sortimento em conservas e vinhos nacionais e estrangeiros.⁹⁹

⁹⁵ **O Alerta**, n. 1, 21/11/1926; **A Semana**, n. 216, 30/07/1927; **Revista Espalha Braza**, 14/11/1927;

⁹⁶ **Revista Espalha Braza**, 14/11/1927.

⁹⁷ **O Sul**, n. 263, 22/02/1931.

⁹⁸ Idem.

⁹⁹ **O Alerta**, n. 1, 14/11/1926.

Foto 6 – Casa Esperança de Antonio Lopes - 1920



Fonte: AIPMI.

Emílio Gomes Sobrinho, localizado na Rua Munhoz da Rocha, economizou palavras ao anunciar seu “armazém” aos leitores do jornal *O Sul* em 1929. Mas não disse pouca coisa: “tem de tudo e vende barato, experimente... e se convencerá”¹⁰⁰.

Percorrendo esses entre outros anúncios nos jornais de Irati no início do século XX é possível perceber a variedade, não só de mercadorias, mas de termos que os comerciantes empregavam para denominar seus próprios estabelecimentos.

No entanto, é de se notar a ausência da palavra “bodega” na imprensa local, nos anúncios e artigos. Tampouco a câmara municipal aludia estabelecimentos comerciais pelo termo “bodega”. Esse fato chama atenção porque no vernáculo popular das ruas, estradas e distritos rurais a palavra bodega era a mais comum e geral para designar estabelecimentos que vendiam mercadorias variadas, alimentos ou de tudo um pouco, chamadas, talvez mais pomposamente pela imprensa, autoridades e comerciantes mais abastados, de casas comerciais ou armazéns.

Para compreender as razões da distinção no uso do termo bodega e seus possíveis significados na dinâmica do comércio e da sociedade iratiense investigamos inicialmente o que dizem os dicionários sobre bodega.

¹⁰⁰ *O Sul*, n. 6, 8/9/1929.

Houaiss informa que bodega é sinônimo de uma “pequena venda de secos e molhados”. No dicionário sociolinguístico paranaense bodega é um “armazém, negócio, venda ou boliche” e o bodegueiro é o “proprietário de bodega, de armazém de secos e molhados”.¹⁰¹

Em seu livro **O Casarão da Serra**, a escritora Monika Gryczynska descreveu o armazém que ficava na casa de seu tio João Gryczynski, na localidade rural chamada Serra dos Nogueiras, onde passou sua infância. Monika, nascida em Irati em 1922, informa que a casa era “pequena, de madeira, com uma cozinha, quarto de casal e sala. Na frente, num salão com três portas para a rua, funcionava a bodega, um pequeno armazém de secos e molhados”. Nessa breve descrição a escritora deixa claro ao leitor o que ela entendia por bodega. Com o tempo, o tio de Monika expandiu seus negócios. Construiu um depósito para estocar mercadorias, ampliou a casa de moradia e o estabelecimento comercial. Ao longo do texto, mesmo com o aumento do espaço físico do armazém do tio e de seu comércio, a escritora continuou utilizando, indistintamente, o termo bodega como sinônimo de armazém.¹⁰²

Ao pesquisar a produção familiar de fumo em Irati na década de 1970, a antropóloga Veraluz Cravo apontou maneiras pelas quais ocorria a circulação e o intercâmbio de mercadorias no município. Entre elas a autora destacou a ação das chamadas “bodegas-depósito”.¹⁰³

Conforme a autora, com base nas entrevistas com agricultores, as bodegas-depósito se originaram de pequenos “botecos” espalhados pelo interior do município, que forneciam produtos básicos aos sitiantes no período da entressafra, comprando posteriormente suas colheitas que eram revendidas a comerciantes de outros centros consumidores. Naquelas operações os gêneros agrícolas entravam como moeda no pagamento das mercadorias fornecidas para os agricultores.

Cravo explica que a partir desse mecanismo de trocas desiguais, muitos desses comerciantes enriqueceram, ampliaram seus negócios e anexaram novos espaços para armazenar os produtos, os chamados “depósitos”.

¹⁰¹ HOUAISS, Antônio. **Dicionário eletrônico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. 1 CD-ROM. p. 213; FILIPAK, Francisco. **Dicionário sociolinguístico paranaense**. Curitiba: Imprensa Oficial, 2002, p. 74; Para Holanda, bodega também significa: 1. Taberna 2. Pequeno armazém de secos e molhados. FERREIRA, Aurélio. B. de H. **Novo Dicionário da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira. 1975.

¹⁰² GRYZYNSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. Curitiba: Vicentina, 2007. Escrito entre 2000 e 2007, o livro aborda aspectos da imigração polonesa na região centro-sul do Paraná, principalmente quanto às memórias de sua família deixando evidente em vários momentos a marcante presença das bodegas no cotidiano dos imigrantes.

¹⁰³ CRAVO, Veraluz Zicarelli. **A lavoura de fumo em Irati: produção familiar & capitalismo**. Curitiba, Inst. Histórico, Geográfico e Etnográfico Paranaense, 1982, p. 66-72.

Mas alguns depoimentos transcritos por Cravo em seu livro revelam que na linguagem dos agricultores armazém e bodega representavam o mesmo tipo de estabelecimento: “armazém que não tem depósito, aqui não se cria [...] vendo no Cadeado e Itapará – eles têm bodega. Fazemos compra lá – vendemos lá, porque assim já desconta”.¹⁰⁴

A fala dos agricultores aponta que essa era uma prática fundamental para que esse tipo de comércio pudesse funcionar no meio rural, conforme tratado ao longo do trabalho. O que importa destacar nesse momento é que armazéns, bodegas ou casas comerciais tinham funções semelhantes vendiam mercadorias variadas e acumulavam funções múltiplas não importando os termos utilizados pela imprensa ou população para se referir àqueles estabelecimentos.

Na “Tribuna dos Municípios” de 2 de julho de 1956 um anúncio de casa comercial se destaca. Ele mostra que os comerciantes localizados na área urbana buscavam criar conexões com os comerciantes das áreas rurais do município. O anúncio, que fazia uma distinção entre “comerciante” e “bodegueiro”, pertencia à Casa Trento, localizada na Rua Dezenove de Dezembro:

Atenção **comerciantes e bodegueiros do interior!**

A Casa “Trento” faz lembrar.

O comerciante que deseja fazer uma boa compra, seja sacaria, caixaria ou armarinho, e deseja comprar muito barato, é só chegar em Irati, e subir a Casa Trento e verá que vantagem em preços terá. E quem mora na praça, é só ver para crer, tanto no atacado como no varejo na Casa Trento sempre, os seus preços são os melhores. É a casa que só vende à dinheiro, mas vende mais barato.

Faça uma visita sem compromisso à Casa Trento, e verá se é verdade ou não é!¹⁰⁵

Nesse anúncio, o “bodegueiro” é associado a um comerciante que trabalhava na área rural do município, ou no “interior”, e que era convidado pelo anúncio a se abastecer na Casa Trento, atacadista na cidade. Esse é um indício sobre a prática comercial dos “bodegueiros”, que agiam como intermediários na distribuição mercadorias entre os moradores do campo os comerciantes da cidade. A sacaria e as caixas para o transporte de gêneros agrícolas e mercadorias variadas eram itens muito vendidos e utilizados pelos bodegueiros do interior.

Tedesco, numa entrevista que realizou com um comerciante de Guaporé, região colonial do Rio Grande do Sul, evidencia como os comerciantes eram identificados pela população na área rural. O seu entrevistado explica: “Tinha todo tipo de comerciante, talvez melhor seria dizer negociante, porque nós entendia ser comerciante o da cidade; aqui no meio rural se falava em negociante, armazém, bodega, venda [...]”.¹⁰⁶ Portanto, as informações

¹⁰⁴ Idem, p. 68.

¹⁰⁵ **Tribuna dos Municípios**, n. 107, 02/07/1956.

¹⁰⁶ TEDESCO, João Carlos. **De olho na balança!**, *Op. cit.*, p. 90.

levantadas por Tedesco também puderam ser verificadas para Irati, como mostra o anúncio da Casa Tendo e a linguagem dos iratienses. E esses exemplos demonstram que em Irati, assim como em Guaporé “bodega” é sinônimo de “armazém”. Porém na documentação oficial de Irati, bodegas ou armazéns eram identificados de maneira mais geral como “casa de comércio” ou “casa de negócio”.

Embora os termos fossem variados e os estabelecimentos tivessem características peculiares, que mudavam dependendo de sua localização, maior ou menor diversificação das mercadorias e das atividades exercidas pelos comerciantes, que somente uma análise individualizada permite conhecer, a característica comum a todos esses estabelecimentos era sua relação com o comércio de “secos e molhados”. Esse foi um dos termos-chave para identificar os “agentes formais do comércio”¹⁰⁷ na documentação da câmara municipal e no espaço da cidade, uma vez que ao solicitarem licença de funcionamento para seus estabelecimentos os comerciantes deviam informar as mercadorias que iriam negociar e por serem muito variadas eram “traduzidas” pela expressão “secos e molhados.”

Na expressão do depoente Antonio Pavelski a maior diferença entre o que era identificado como bodega e o estabelecimento chamado de armazém ou uma casa de secos e molhados estava relacionada principalmente à sua infra-estrutura e com relação à quantidade ou variedade de mercadorias que vendiam. Mas destacamos que nas suas funções em relação às sociabilidades, estas diferenças eram muito sutis:

A bodega era uma coisa mais simples. Tinha bebidas, vendia alguma coisa para comer. [Um] balcãozinho assim, uma loja quase como essa sala aqui, aqui vendia alguma bebida, vendia um pouco de azeite, vendia algumas coisinhas. Esse era uma bodega. Agora secos e molhados já era um comércio maior. Então ali já tinha mais coisas para vender. Não sei assim qual seria a diferença [...] Talvez tenham. Algumas tinham velas, essas coisinhas simples, [...] corriqueiras, então essas são as bodegas que tem tudo, assim nesse sentido de socorro. Agora o armazém já tinha tecidos, já tinha mais coisas para vender, não é, tinha camas, nós tínhamos muito cama patente que vendia ali, porque não tinha essas lojas de móveis como hoje. Normalmente [em lugares] mais retirados [as pessoas diziam] “vá na bodega e traga uma caixa de fósforo”, “vá na bodega e compre um pouco de azeite” ou “traga cem gramas de azeite”. Então a bodega vendia aquelas coisinhas miudinhas, sabe, que você usa em casa e não tem, não é. [Diziam] “vá comprar uma vela para de noite você não ficar no escuro”. Então lá [...] na bodega, tinha dois ou três maço de velas e vendia uma ou duas para cada um. Agora no armazém já vendia maços de velas, caixas de velas conforme o tipo armazém em que vinha comprar. [...] Secos e molhados era um tipo de varejo. Mas tinha quase de tudo. Porque tinha toda essa alimentação, vendia muito foice, machado, enxada... Isso estava tudo no ‘secos e molhados’. Era uma **bodega** assim **mais rica em produtos**. Porque a bodega

¹⁰⁷ Para São Paulo no século XVIII, Borrego utilizou o termo “agentes formais do comércio” para se referir aos comerciantes “cujas práticas eram regulamentadas pela Câmara Municipal.” Já os “agentes circunstanciais” eram indivíduos ligados ao comércio fixo e ambulante, que “dependendo da conjuntura, legal ou ilegalmente, obtinham rendas provenientes de transações comerciais – arrematantes de contratos do corte de carne e de bebidas, os senhores de escravos vendedores ou negras padeiras, os atravessadores e aqueles que vendiam gêneros em suas próprias casas e nas ruas, infringindo a lei.” BORREGO, Maria Aparecida de Menezes. **A teia mercantil: negócios e poderes em São Paulo Colonial (1711-1765)**. São Paulo: Alameda, 2010, p. 298.

comum era aquela mais...talvez achasse uma enxada ou talvez não tivesse. ‘Ah! enxada é só lá no Sr. Pavelski!’ [diziam]. [...] Mas secos e molhados tinha desde pão, farinha, açúcar, arroz, ferramentas, daí vinha para a parte de tecidos, vendia tecidos em metros. Então secos e molhados abrange todo o comércio. [...]. Secos e molhados era um armazém!¹⁰⁸

Portanto o que se verifica em Irati é que o termo bodega era sinônimo de armazém de secos e molhados e que muitas vezes identificava um tipo comércio menos diversificado com relação às mercadorias que vendia, assim como em relação à quantidade que os comerciantes vendiam. O termo também era usado para distinguir um armazém de secos e molhados, uma venda ou uma casa comercial situada na área rural do município, embora vários armazéns da cidade também fossem designados pelo termo bodega. Joana Stroparo, comerciante em atividade na área central em Irati desde a década de 1960 até hoje, também explicou que os termos estampados no letreiro do seu estabelecimento – “mercearia e bar” – não correspondem à maneira como seus fregueses estão “acostumados” a chamar seu estabelecimento. Para aqueles freqüentadores trata-se de uma “bodega” ou carinhosamente a “bodega da D. Joana”.

Secos & molhados

No Brasil, entre os séculos XVIII e XIX, o termo “secos e molhados” servia para designar um grande conjunto de itens que eram comercializados nas lojas, vendas, armazéns, por vendedores ambulantes entre outros agentes mercantis em diversas regiões como São Paulo e Minas Gerais. A maioria dos pesquisadores desse período define “secos” como produtos não comestíveis e “molhados” todos os comestíveis.

Claudia Chaves e Sonia Magalhães percorrendo os textos de viajantes como Saint-Hilaire, Burton, Pohl, Mawe e Luccock, que descreveram as “vendas” e “lojas” de secos e molhados pelos caminhos, vilas, cidades e arraiais coloniais, mostram as principais características desse comércio e também o uso da expressão “secos e molhados”. Conforme Magalhães, na maioria dos relatos dos viajantes as vendas eram descritas como espaços precários e sujos, com mercadorias armazenadas em sacos, barris e caixotes espalhadas pelo chão. Em poucos casos é que apresentavam melhores condições oferecendo maior variedade de produtos.¹⁰⁹

¹⁰⁸ PAVELSKI SOBRINHO, Antonio. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 19/05/2011.

¹⁰⁹ MAGALHÃES, Sonia Maria de. **A mesa de Mariana**: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850). São Paulo: Annablume, 2004, p. 55-61; CHAVES, Cláudia Maria das Graças. **Perfeitos Negociantes**. *Op. cit.*

Segundo Burton, mencionado por Chaves, algumas vendas tinham as mercadorias e os recipientes como garrafas, latas e canecas arrumadas em prateleiras próximas à parede ou penduradas em vigamentos e estacas. Nelas era possível encontrar “tudo de que podem precisar homens e mulheres rústicos” desde “alho e livro de missa, até cachaça, doces e velas”, mas que raramente era possível encontrar alguma refeição, como feijão, farinha ou carne seca e mesmo algum outro alimento como bananas e queijos. O que não faltava era fumo e aguardente.¹¹⁰

Cláudia Chaves comenta que havia certa divisão do espaço interno das vendas mineiras entre os “gêneros secos” como guarda chuvas, ferraduras, chapéus, espelhos, cintos, facas, garruchas, munição e linha de costura e os “gêneros molhados” como sal, cachaça, rapadura, feijão, milho, toucinho e carne salgada. Burton descreve o ambiente das vendas, que geralmente apresentavam um balcão dividindo seu espaço interno atrás do qual ficava o mercador, sempre voltado para as portas de entrada e servindo aguardente aos bebedores. Entre o balcão e a porta ficavam tamboretas, caixas e barris servindo de assentos, para maior conforto dos fregueses.¹¹¹

Mafalda Zemella apontou que nas Gerais setecentistas as “lojas” eram estabelecimentos que vendiam basicamente as “fazendas secas”, ou seja, armarinhos, tecidos, artigos para indumentária, utilidades domésticas, perfumarias entre outros produtos não comestíveis. Já as “vendas”, eram responsáveis por comercializar os mesmos produtos das lojas, acrescidos das bebidas, comestíveis, gulodices, aguardente, garapa e outras guloseimas, portanto, produtos “molhados”.¹¹² Magalhães¹¹³, Chaves¹¹⁴ e também Furtado e Venâncio¹¹⁵ concordam com Zemella quanto à classificação das mercadorias em secas e molhadas, mas Chaves, Furtado e Venâncio discordam quanto à distinção estabelecida por Zemella entre lojas e vendas.

Para estes pesquisadores, ambos os tipos de comércio “comerciavam, indistintamente, produtos “secos e molhados” e o que os diferenciava era seu tamanho e localização, afirmando que tanto lojas como vendas não eram especializadas em apenas um tipo de mercadoria. A diferença para eles residia no fato das lojas serem estabelecimentos com maiores dimensões, situadas em lugares centrais nas vilas e que as vendas eram de porte menor e apareciam dispersas pelo território da América portuguesa. Claudia Chaves também

¹¹⁰ CHAVES, *Op. cit.*, p. 32.

¹¹¹ Idem, p. 60.

¹¹² ZEMELLA, Mafalda P. **O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII**. *Op. cit.*, p. 163.

¹¹³ MAGALHÃES, Sônia. *Op. cit.*

¹¹⁴ CHAVES, *Op. cit.*, p. 59-60.

¹¹⁵ FURTADO, Junia Ferreira & VENÂNCIO, Renato Pinto. Comerciantes, tratantes e mascates. In: PRIORE, Mary Del(org.). **Revisão do Paraíso: os brasileiros e o Estado nos 500 anos de história**. Rio de Janeiro, 2000.

interpreta que não havia diferença entre lojas e vendas. Para ela a diferença maior estaria em relação às tavernas que vendiam apenas bebidas, especialmente a aguardente.¹¹⁶

Em São Paulo do XVIII, embora tenha feito uma análise individualizada mostrando uma grande variedade de mercadorias e de atividades dos homens envolvidos no comércio, Borrego estabeleceu também, de maneira geral, que os “molhados” eram as bebidas e comestíveis em geral e “secos” os tecidos, artigos de armarinhos, instrumentos de trabalho e utilidades domésticas.¹¹⁷

Em seu estudo sobre as lojas e armazéns de secos e molhados de São Paulo no início do século XIX, Araújo procurou definir o que eram as mercadorias secas e molhadas amparada em uma instrução do desembargador José João Teixeira Coelho para o governo da capitania de Minas Gerais, de 1780. Nessa instrução o desembargador definia que “por fazenda seca se entende o que não se come nem bebe, e serve para vestir, e por fazenda de molhados se entende os comestíveis, ferro, aço, pólvora e tudo o mais o que não se veste.” A autora observou que os negociantes paulistas naquele momento não eram especializados e misturavam mercadorias molhadas em suas lojas de fazendas secas, voltadas, em princípio, ao comércio de vestuário, livros, especiarias, banheiras, perfumes e até pianos. Por sua vez, os armazéns muitas vezes vendiam, além dos gêneros molhados e “gêneros da terra”, as mercadorias “próprias” das lojas de fazendas secas.¹¹⁸

Os dicionários apresentam suas versões a respeito dos termos secos e molhados. Nelas verificamos algumas diferenças no uso dessas palavras com relação às pesquisas mencionadas. Houaiss define como “secos” todos os gêneros alimentícios sólidos e “molhados” os gêneros alimentícios líquidos. A definição de Ferreira é idêntica e inclui um exemplo: “secos” seriam os “mantimentos sólidos ou secos, por oposição a molhados: armazém de secos e molhados” e para alimentos molhados “vinho, azeite e outras substâncias líquidas que se vendem nas mercearias. Gêneros líquidos”.¹¹⁹

No código de posturas municipais de 1907¹²⁰ a câmara de Irati estabeleceu apenas uma categoria de licença para quem desejasse abrir uma “casa comercial”. Mediante o pagamento da taxa, que variava apenas quanto à localização do estabelecimento, o comerciante estava autorizado a negociar com mercadorias as mais variadas, incluindo os gêneros alimentícios.

¹¹⁶ Idem, *ibidem*.

¹¹⁷ BORREGO, Maria Aparecida de Menezes. *Op. cit.*, p. 84.

¹¹⁸ ARAÚJO, Maria Lucília Viveiros. **Lojas e armazéns das casas de morada paulistas**. Disponível em: <<http://www.neps.ics.uminho.pt/aphes28/papers/Maria%20Luc%20C3%ADlia%20Ara%20C3%BAjo.pdf>>. Acesso em 13 de junho de 2010.

¹¹⁹ HOUAISS, Antônio. **Dicionário eletrônico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. 1 CD-ROM; FERREIRA, Aurélio. B. de H. **Novo Dicionário da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira. 1975.

¹²⁰ CEDOC/UNICENTRO/Irati, Atas da Câmara Municipal de Irati, 17/07/1907.

No documento recebido pelos comerciantes constava: “licença para abrir casas de negócio de fazendas, armarinho, chappéos, calçados, ferragens ou depósito de molhados, isolado ou conjuntamente”.

O código de posturas de 1919 criou quatro categorias de casas comerciais em sua tabela de impostos: “casas comerciais de fazendas, armarinhos, inclusive, secos e molhados”, “casa comercial de fazendas, armarinhos, excluindo secos e molhados”, “casa comercial de secos e molhados” e “casa comercial de calçados, couros, metaes, artigos de montaria”. Nessa última a câmara excluía os seleiros e sapateiros que entravam na categoria “oficinas”.¹²¹

Tabela 1 – Impostos sobre casas comerciais de Irati em 1919

Parágrafo	Tipo de estabelecimento	Valor Imposto
§ 21°.	Casa commercial de fazendas, armarinhos, inclusive seccos e molhados	200\$000
§ 22°.	Continuação	80\$000
§ 23°.	Casa commercial do § 21, excluindo seccos e molhados	150\$000
§ 24°.	Continuação	60\$000
§ 25°.	Casa commercial de seccos e molhados	100\$000
§ 26°.	Continuação	50\$000
§ 27°.	Qualquer das casas constantes nos §§ 21 a 25 fora do quadro urbano	1:000\$000
§ 28°.	continuação	500\$000
§ 29°.	Idem para casas comerciais do § 21, fora do quadro urbano (já existente)	130\$000
§ 30°.	Idem para casa commercial do § 27 fora do quadro urbano (já existente)	110\$000
§ 31°.	Idem para casa commercial do § 25, fora do quadro urbano (já existente)	100\$000
[...]§ 34°.	commercial de calçados, couros, metaes, artigos de montaria, exclusive officinas de selleiro, lombilheiro ou sapateiro	Casa 100\$000.

Fonte: Novo Código de Posturas Municipaes com seu Regimento Interno, Tabella de Impostos, Regulamentos e Mais Anexos da Câmara Municipal de Iraty. Coritiba: Typ. Da Livraria Economica, 1919, p. 58.

No código posturas de 1925¹²² a câmara manteve algumas categorias de 1919: “casa comercial de fazendas, armarinhos, secos e molhados”, “casa comercial exclusivamente de secos e molhados e que venda por atacado e varejo” e “casas de calçados, couros, metaes e

¹²¹ IRATI. Novo Código de Posturas Municipaes com seu Regimento Interno, Tabella de Impostos, Regulamentos e Mais Anexos da Câmara Municipal de Iraty. Coritiba: Typ. da Livraria Economica, 1919, p. 58.

¹²² CEDOC/UNICENTRO/Irati, Atas da Câmara Municipal de Irati (daqui por diante: ACMI), 13/01/1925.

artigos de monataria”. A diferença maior desse código com relação aos anteriores estava na divisão por “classes” de cada categoria de estabelecimentos criando uma hierarquia para os mesmos. Em cada um dos grupos de casas comerciais, apareciam valores diferenciados de impostos decrescentes para casa comercial de 1ª, 2ª, 3ª classe até a quarta ou quinta classe. No entanto, exceto o valor da taxa da licença e taxa anual, a câmara não explicitava nos código os critérios dessa classificação.

Tabela 2– Impostos sobre casas comerciais de Irati em 1925

Parágrafo	Tipo de estabelecimento	Valor Imposto
§ 21º.	Casa Comercial de 1ª classe, de fazendas, armarinhos, secos e molhados Licença	312\$000
§ 22º.	Imposto annual	500\$000
§ 23º.	Casa Comercial de 2ª classe	235\$000
§ 24º.	Imposto annual	300\$000
§ 25º.	Idem de 3ª classe	180\$000
§ 26º.	Imposto annual	200\$000
§ 27º.	Idem de 4ª classe	150\$000
§ 28.º	Imposto annual	200\$000
§ 29.º	Idem de 5ª classe	150\$000
§ 30.º	Imposto annual	100\$000
§ 31º.	Idem exclusivamente de secos e molhados e que venda por varejo e atacado Licença	300\$000
§ 32.º	Imposto annual	300\$000
§ 33.º	Idem além de 12 kilômetros	800\$000
1ª classe.	Imposto annual	800\$000
2ª classe.	Imposto annual	500\$000
3ª classe.	Imposto annual	300\$000
4ª classe.	Imposto annual	200\$000
§ 34.º	Casas de calçados, couros, metaes e artigos de montaria, Imposto de abertura	156\$000
§ 35.º	Imposto annual	110\$000

Fonte ACMI, 13/01/1925.

Na documentação da câmara não há informações claras sobre o que o poder municipal entendia por secos e molhados. As solicitações de licença dos comerciantes à câmara geralmente comunicavam apenas que iriam comercializar com “molhados ou “secos e molhados”, “secos, molhados, fazendas e armarinhos” em alguns casos apenas “fazendas e armarinhos”. Em algumas licenças havia a informação anexa que o solicitante venderia também bebida alcoólica ou “espiritosa”, como o caso de José Alves da Silva que em 1934

solicitou alvará para abrir um estabelecimento de “secos e molhados e líquidos espirituosos”, na localidade de Rio do Couro.¹²³ Isso, no entanto, não era regra, tendo em vista que aqueles que informavam apenas a venda de “secos e molhados” em outros registros, como nos jornais, apareciam vendendo “de tudo” inclusive bebidas alcóolicas. O que fica bastante claro nesses registros é que as casas comerciais ou de negócio de secos, molhados, fazendas e armarinhos representavam o ramo mais expressivo do comércio em Irati, com relação ao número de licenças concedidas e impostos recolhidos pela câmara municipal, considerando todo o município. Portanto as bodegas são entendidas nessa pesquisa como um comércio dentro da categoria do comércio de secos e molhados e compreendemos que dessa forma elas eram também identificadas na câmara municipal.¹²⁴

¹²³ Arquivo da Casa da Cultura de Irati, **Livro de Alvarás**, n. 4, 13/03/1934.

¹²⁴ Menezes verificou que no Rio de Janeiro os ramos mais expressivos numericamente na cidade na passagem do século XIX para o XX era o de fazendas & armarinhos e de secos & molhados. MENEZES, Wagner Chagas de. **Costurando os retalhos**: configuração e cotidiano do pequeno comércio do espaço central da cidade do Rio de Janeiro, 1889-1903. Dissertação (Mestrado em História) Universidade Federal Fluminense. Niterói, 1998. Maria Luiza Ferreira de Oliveira aponta que o almanaque da província de São Paulo para 1873 mencionava vários tipos de armazéns. Além de ‘Armazém de secos e molhados’, havia ainda as categorias: ‘Armazéns de conservas alimentares e molhados’, ‘Armazém de secos’, ‘Armazém de molhados, fazendas, etc’, ‘Armazém de vinhos estrangeiros e nacional’, ‘Armazém de gêneros do país’ e, finalmente, ‘Armazéns de molhados e gêneros do país’ que era o maior, com 192 comerciantes listados. Somando todas as categorias existiam em São Paulo 216 armazéns que vendiam secos, molhados, conservas, gêneros importados e do país. Cinco anos depois, em 1878, esse número subiu para 311 casas. OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. **Entre a casa e o armazém**. *Op. cit.*, p. 277.

Tabela 3 - Distribuição do Comércio, Indústrias e Profissões em Irati em 1915

COMÉRCIO	QUADRO URBANO (VILA)	DISTRITOS E LOCALIDADES RURAIS	TOTAL
SECOS E MOLHADOS	18	20	38
MOLHADOS	11	7	18
SECOS E MOLHADOS COM PADARIA	1		1
FAZENDAS E ARMARINHOS	1	1	2
AÇOUGUE	4		4
BOTEQUIM	5	6	11
RESTAURANTE	1	1	2
PADARIA	3		3
FARMÁCIA	2		2
CINEMA	1		1
HOTEL	1		1
INDÚSTRIAS			
FÁBRICA DE TORRAR/MOER CAFÉ		1	1
FÁBRICA DE GASOSA	2		2
FÁBRICA DE CERVEJA	1		1
FÁBRICA DE ADUELAS	1		1
PROFISSÕES			
SERRARIA	1	13	14
FERREIRO	3	4	7
BARBEIRO	2		2
SELEIRO	1		1
SAPATEIRO	3	1	4
MARCINEIRO	2		2
RELOJOEIRO	2		2
ALFAIATE	1	1	2
CARPINTEIRO	2		2
TABELIÃO	1		1
CURTUME	1		1
TOTAL	71	55	126

Fonte: Casa da Cultura de Irati. Livro de Impostos, Indústrias e Profissões da Câmara Municipal de Irati em 1915.

A tabela mostra características que se repetiam em outros anos, quando o comércio de secos e molhados, feitos em armazéns ou bodegas, aparece sempre como mais numeroso.

Armazéns ou bodegas, termos sinônimos em Irati como foi possível verificar, estavam integrados na legislação municipal através dos códigos de posturas nessa categoria maior

chamada “casas comerciais” ou “casas de negócio”, voltadas ao comércio de secos, molhados, fazendas e armarinhos, ou seja, de mercadorias muito diversas.

1.4. Os líquidos espirituosos e as bodegas

As câmaras municipais paranaenses, a exemplo de câmaras de outras províncias, depois estados, buscavam prevenir problemas em suas bodegas. Vistas com suspeição em função do álcool e suas possíveis más companhias como desordens, cantorias, jogatinas e atentados à moral, preocupavam também quanto ao envolvimento de menores. Esse desassossego se traduzia em artigos nos códigos de posturas. Muito semelhantes em suas proibições e multas, visavam refrear episódios que pareciam ser recorrentes.

O código de posturas municipais de Curitiba de 1861, em seu artigo 61 determinava que: “Os donos das tavernas, botequins ou bodegas, que venderem bebidas espirituosas a pessoas já embriagadas, incorrerão na multa de 4\$000”. O código de posturas de Ponta Grossa de 1896, artigo 46 apresenta, *ipsis litteris*, o mesmo teor do artigo 61 das posturas de Curitiba de 1861. O código de Palmeira de 1895, artigo 33, é mais detalhado e severo: “São proibidos ajuntamentos ou tocatas em cazas de negocios nas quais venderão bebidas espirituozas. Ao infractor multa de vinte mil reis e no duplo quando reicidir, assim como na de dez mil reis o que vende-las ao já embriagado ou a menores”. O código de posturas de Irati de 1907, o primeiro da cidade, em seu artigo 47 previa que: “Todo o proprietário de tabernas ou casas que vendem bebidas espirituosas que concentirem 1º- menores beberem 2º- ajuntamentos com algazarra e palavras ou actos que ofendam a moral e os bons costumes 3º- em jogos, incorrerão uma multa de 10\$000. Parágrafo único: incorrerá também na multa de 5\$000 os que venderem bebidas alcoolicas aos que já estiverem embriagados”.¹²⁵

Entre os códigos mencionados o iratiense é o mais restritivo de todos, mesmo que as multas previstas não fossem as maiores. A câmara da cidade que então surgia desejava normatizar aqueles espaços e evitar dores de cabeça. Afinal, as primeiras bodegas chegaram antes mesmo de a cidade nascer.

Pereira comenta que as bodegas (em seu texto sinônimo de tabernas e vendas) dos oitocentos exerciam também funções clandestinas, despertando desconfianças e atenções das autoridades:

¹²⁵ Código de Posturas Municipais de Curitiba, título V, artigo 61 e Código de Posturas Municipais de Ponta Grossa, título IV, artigo 46. In: PEREIRA, Magnus Roberto de Mello (org.) **Posturas Municipais – Curitiba, Castro, Ponta Grossa. Décadas de 1820 a 1860**. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999, p. 112, 85; Código de Posturas Municipais de Palmeira, título 4º, artigo 33. In: **Posturas Municipais - Curitiba -1895, Palmeira - 1895, Guarapuava – 1854/1870**. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999, p. 95; CEDOC/I, ACMI, 17/07/1907.

[...] as bodegas, principalmente as de beira de estrada nos arrabaldes das cidades paranaenses, eram locais onde os peões de tropas ou mesmo os trabalhadores jornaleiros buscavam as bebidas e as meretrizes, e onde muitos deixavam seu dinheiro nas mesas de jogo. Devido ao clima de imoderação reinante em tais tabernas, surgiam conflitos que, algumas vezes, eram resolvidos a bala ou a facadas. [...] Além de serem locais de jogos proibidos, bebidas e meretrício, as tabernas eram suspeitas de formar uma verdadeira rede de receptação e acobertamento de pequenos delitos, principalmente de escravos. Nelas os cativos encontravam esconderijo e vendiam o produto de seus furtos. [...] Mas o que ocorria nestes locais não se restringia ao que foi descrito. Ali se tecia toda uma rede de camaradagem. As tabernas e vendas eram instituições de crédito que forneciam mantimentos ao tropeiro de passagem para Sorocaba, que se comprometia a pagá-los na volta. Eram espaços onde continuaram ocorrendo as manifestações culturais proscritas pelas legislações municipais.¹²⁶

No final do século XIX a fiscalização sobre esses espaços comerciais se intensificou e os dispositivos que eram aplicados para o espaço urbano como a proibição de batuques e cantorias, também passou a ser aplicado para os espaços de bodegas e tabernas. Tratava-se uma categoria de comerciantes sob constante vigilância por sua convivência com escravos e “não morigerados”, a gente mais suspeita naqueles tempos, pelo menos para vereadores e policiais.¹²⁷

Tais estabelecimentos eram vigiados também por outros motivos. Em épocas de escassez de mantimentos recaíam sobre seus proprietários desconfianças de atravessarem alimentos destinados aos mercados públicos, conforme análise de Santos sobre o abastecimento alimentar no Paraná provincial. Os atravessadores de alimentos eram intermediários entre produtores e comerciantes ou entre produtores e consumidores que visavam lucros exagerados sobre sua venda. Utilizando estratégias diversas, os atravessadores burlavam as posturas impostas pelas câmaras municipais para combater sua execrada atuação. Com tais posturas as câmaras buscavam favorecer a população mais pobre que assim podia comprar alimentos mais baratos, facilitando também a fiscalização de sua salubridade. Entre os possíveis atravessadores estavam os “taberneiros” e “bodegueiros”, constantemente denunciados por populares através dos jornais da capital.¹²⁸

Até o século XIX é possível localizar nas leis municipais paranaenses preceitos legais em torno do abastecimento prevendo a venda de alimentos primeiro no varejo, a retalho. Somente após um tempo determinado é que podiam ser comercializados no atacado sendo vedado aos comerciantes comprar diretamente dos agricultores para revender na cidade. Os agricultores deveriam levar diretamente seus produtos aos mercados urbanos para vendê-los diretamente aos consumidores, evitando assim os atravessadores e seus preços

¹²⁶ PEREIRA, Magnus Roberto de Mello. **Semeando iras rumo ao progresso**: ordenamento jurídico e econômico da Sociedade Paranaense, 1829-1889. Curitiba: Ed. da UFPR, 1996, p. 146.

¹²⁷ Idem, *ibidem*.

¹²⁸ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Juruá, 2007, p. 45.

inconvenientes. Cumprida a “função social” dos mercados, os excedentes podiam ser comprados pelos comerciantes para revenda em seus armazéns, tavernas e bodegas.¹²⁹

Portanto, os comerciantes e seus estabelecimentos estavam sempre na mira das autoridades, não somente enquanto lugares de ócio e desordens, mas porque atravessavam gêneros básicos. Isso demonstra que as bodegas e/ou tabernas paranaenses do século XIX estavam ativamente inseridas na rede de distribuição de alimentos. Tanto legal como ilegalmente.

Assim como no contexto da sociedade paranaense, em que as autoridades relacionavam as bodegas ao consumo de bebidas, na passagem do século XIX ao XX em Porto Alegre, Sandra Pesavento também mostra que as “bodegas” tinham papel ou eram representadas na documentação de forma semelhante aos botequins cariocas do mesmo período, que em geral vendiam bebidas alcoólicas.¹³⁰ Especialmente aquelas situadas nos chamados “lugares de enclave”, habitados por negros, homens e mulheres pobres no centro da capital gaúcha, que se transformaram em lugares indesejáveis nos discursos moralistas e modernizadores republicanos. Dessa forma, “bodega” era um termo que atribuía àqueles estabelecimentos e seus frequentadores um caráter pernicioso.¹³¹

Analisando o vocabulário da estigmatização urbana veiculado na capital gaúcha pelos jornais, crônicas, romances, memórias e que muitas vezes surgia na documentação municipal, Pesavento desvendou que a palavra “bodega”, ao lado de outras, era utilizada para delimitar espaços de exclusão social em determinadas áreas da cidade. Esse vocabulário construía, através da linguagem, uma “cidade particular”: “incômoda, indesejada, inquietante e problemática” dentro de uma “cidade concreta”.¹³²

A bodega nesses discursos estava associada aos estabelecimentos comerciais localizados nas pequenas ruas e nos famigerados “becos”. Os becos eram vistos como lugares de “opróbrio, atraso, velhice, feiúra, crime e vício” da cidade, assim como as “bodegas”, os “cortiços” e os “porões”, que funcionavam no interior dessas ruas e, compunham o quadro da “condenação estigmatizada” sendo constantes alvos dos discursos técnicos, higienistas, estéticos e moralistas que visavam baní-los do espaço urbano. O termo “bodegueira”

¹²⁹ PEREIRA, Magnus Roberto de Mello. **Semeando iras rumo ao progresso**. *Op. cit.* p. 30.

¹³⁰ Dois trabalhos sobre os botequins cariocas informam que tais espaços não vendiam apenas bebidas. Chalhoub comenta que agiam também como vendas, distribuindo alimentos para a população de baixa renda. Menezes mostra que os botequins poderiam funcionar também como venda de secos e molhados e casa de pasto. CHALHOUB, Sidney. **Trabalho, lar e botequim**. O cotidiano dos trabalhadores no Rio de Janeiro de Belle Époque. São Paulo: Brasiliense, 1986; MENEZES, Wagner Chagas de. **Costurando os retalhos**, *Op. cit.*

¹³¹ PESAVENTO, Sandra Jatahy. Lugares malditos: a cidade do “outro” no Sul brasileiro (Porto Alegre, passagem do século XIX ao século XX. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 19, n. 37, setembro de 1999. Disponível em: <<http://www.scielo.br>> Acesso em 15/05/2011.

¹³² Idem.

designava mulheres que exerciam ou supostamente exerciam a prostituição no interior dos “becos”. Dessa forma, esses espaços de alteridade condenada eram reforçados por uma linguagem que discriminava socialmente:

A rigor, o ‘beco’ é inseparável da espelunca, assim como da ‘bodega’. Chamada também de ‘boteco’ ou ‘tasca’, a palavra indica um estabelecimento onde se vende bebida alcoólica, freqüentada por gente de baixa extração social e, sobretudo, de mau viver. É ainda a ‘taberna’ ou ‘taverna’, mas que, cotidianamente, é chamada pelo termo mais vulgar de ‘tasca’. Na sua acepção brasileira, ‘tasca’ é o ato de dar ou tomar um pedaço de algo que se come ou se desfruta. Tascar ainda é ‘meter a mão’ e, numa linguagem popularíssima, pode ser um ato que se estende às pessoas. O termo brasileiro ‘botequim’, muito usado no Rio de Janeiro, não é tão freqüente no sul, embora também possa ser usado. [...] Em geral, a ‘bodega’ é um reduto de bêbados e vadios. A designação vai, pois, além da função do estabelecimento de vender bebida alcoólica, mas já denuncia o excesso do seu consumo pelos freqüentadores. Tanto a ‘bodega’ como a ‘taverna’ revelam a proximidade platina das palavras, que, no caso do segundo termo, denuncia a pronúncia hispânica da letra ‘v’ original do termo como um ‘b’. As colunas dos jornais estão cheias de incidentes policiais, que vão desde a desordem ao assassinato, e que tem como palco a bodega, situada no interior do beco envolvendo seus freqüentadores. A constante no registro lingüístico é a avaliação moralizante que condena tais estabelecimentos: ‘bodegas’ imundas, freqüentadas por gente de pior espécie.¹³³

O espaço daquele comércio, sua localização e seus frequentadores, apareciam no discurso das autoridades associados ao vício e à degradação, como observou Chalhoub a partir dos botequins cariocas. Uma imagem que contrariava o ideal de sociedade que a “jovem República” buscava impor com o auxílio da polícia: uma sociedade composta por homens trabalhadores, morigerados e disciplinados, que separassem muito bem o lazer do trabalho.¹³⁴

No “Dicionário de Porto-alegrês” bodega é sinônimo de bar ou armazém de “pouca envergadura”, transmitindo a idéia de lugar pequeno ou acanhado, explicando o autor que: “diz de fato ‘budega’, sendo o seu dono o bodegueiro”.¹³⁵

Em outras acepções na língua portuguesa, conforme o dicionário Houaiss, “bodega” representa também uma “coisa suja e que não presta”, “porcaria”, “coisa ordinária, reles”, “comida mal feita ou de má qualidade”, ou ainda, “ação contrária ao decoro, indecência, impropriedade”. Pode ainda significar “pândega” ou “baderna”, que por sua vez são sinônimos de uma “diversão barulhenta e animada”, “uma situação que reina a desordem, confusão, bagunça”, “divertimento noturno, boemia, noitada”, “conflito, briga, rolo”, revelando uma percepção depreciativa dos espaços, ações, pessoas e coisas em torno dessa

¹³³ Idem, p. 5. Essas características e discursos moralizantes sobre as bodegas porto-alegrenses são analisadas por Pesavento também em outras duas obras, demonstrando que as bodegas ou botequins eram vistos como lugares de desordem e seus freqüentadores como perigosos e inconvenientes: PESAVENTO, Sandra Jatahy. **Os pobres da cidade: vida e trabalho, 1880-1920**. Porto Alegre: Edufrgs, 1994; PESAVENTO, Sandra Jatahy. **Uma outra cidade: o mundo dos excluídos no final do século XIX**. São Paulo, Editora Nacional, 2001.

¹³⁴ CHALHOUB, Sidney. *Op. cit.*

¹³⁵ FISCHER, Luís Augusto. **Dicionário de Porto-Alegrês**. Porto Alegre: L&PM Editores, 2009, p. 56.

palavra. Todavia, também representa uma “refeição descontraída geralmente feita ao ar livre”, um “piquenique”. Nessa definição “bodega” é um tipo de comensalidade na qual os convivas levam alimentos e guloseimas que serão desfrutados por todos.¹³⁶

Para os etimólogos a origem da palavra bodega na língua portuguesa é derivada do latim *apothéca*, que significa “lugar onde se guardam comestíveis, despensa”, e do grego *apothéke*, um sinônimo para depósito, armazém de víveres, de provisões ou adega. Dessas duas raízes etimológicas *apothéca/apothéke* também derivaram, na língua portuguesa, as palavras “botica” e “boutique/butique”. A primeira comumente associada à loja onde se vendiam medicamentos, mas que também estava relacionada à venda de outras mercadorias. Houaiss define “botica” como mercearia, armazém de secos e molhados ou loja onde se vendiam mercadorias diversas e “boutique” ou “butique” como sinônimo de loja de tecidos ou de peças de vestuário.¹³⁷

Em Irati, essa característica das bodegas pode ser captada também na arte local. Entre os muitos artistas dos cantos de balcão, merece destaque a figura de Juvenal Ferreira de Camargo, vulgo Juvenal Mole ou Poeta da Vila. Nascido em Palmeira, Paraná, no ano da Lei Áurea, Juvenal viveu grande parte de sua vida em Irati, onde faleceu em 1967. Casou-se duas vezes, teve quatorze filhos. Trabalhou na limpeza das ruas. Depois de aposentado, continuou a percorrê-las, de bodega em bodega. Em lugar da vassoura empunhava a viola. Com suas trovas e décimas, “criticou costumes, participou ativamente de lutas políticas, alegrou a vida do povo”.¹³⁸

Em suas andanças pela cidade, festas, procissões e comícios reparava conversas e gestos, inspirando seus versos singelos, falando do cotidiano. Juvenal era o “menestrel das bodegas”. Adentrava todas as portas, sendo sempre bem recebido. Logo iniciava a cantoria, diante dos circunstantes. Em uma de suas composições intitulada “A décima da religião”, Juvenal ironizava o choque entre dois arraigados costumes locais: a missa e a bodega. Tradicionais pontos de encontro e sociabilidade, as igrejas e as bodegas tinham devoções

¹³⁶ HOUAISS, A. **Dicionário eletrônico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. 1 CD-ROM.

¹³⁷ TORRINHA, Francisco. **Dicionário Português-Latino**. Editorial Domingos Barreira, Porto: 1939, p. 183; FREIRE, Laudelino. **Grande e Novíssimo Dicionário da Língua Portuguesa**. Livraria José Olympio Editora. Rio de Janeiro: 1957, p. 1055; MACHADO, José Pedro. **Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa**. Editorial Confluência, 1952; NASCENTES, Antenor. **Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa**. UFP: Rio de Janeiro, 1955; CUNHA, Antonio Geraldo da. **Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1982; AULETE, Caldas. **Dicionário contemporâneo da língua portuguesa**. Editora Delta, Rio de Janeiro:, 1968.

¹³⁸ No final da década de 1990 o jornalista e escritor iratiense José Maria Orreda editou um pequeno livro com as trovas criadas por Juvenal Ferreira de Camargo, recolhidas pelo autor nos últimos anos de vida daquele artista popular da cidade. ORREDA, José Maria. **Juvenal Ferreira de Camargo: o poeta da Vila**. Irati: O Debate, 1999, p. 3-8; 6.

diferentes. Ao abrirem suas portas domingo, a disputa pelos fregueses andava a favor das bodegas.

Nos Domingos em veis de ir na igreja
vão nas Bodegas bater cachola
uns tocando gaita bebendo cachaça
outros tocando viola.¹³⁹

Em uma sociedade marcada pela imigração polonesa e ucraniana, principalmente, na qual a igreja exercia forte influência e controle, as bodegas representavam outra opção até mesmo aos mais católicos. E certa preocupação para padres e autoridades. Na quadrinha de Juvenal a bodega aparece como espaço de lazer e intercâmbio social, indo além de sua função econômica, assumindo o papel de centro de encontro, pautado pelos rituais da música, do jogo e da cachaça.¹⁴⁰

Juvenal e sua arte itinerante pelo mundo das bodegas representam uma reminiscência dos tempos paranaenses do tropeirismo quando “violetos e cantadores iam de taberna em taberna apresentando os seus talentos”.¹⁴¹

A frequência às bodegas enquanto pontos de encontro, sobretudo em torno da cachaça, era uma prática corriqueira no Paraná do século XIX, presente no Brasil desde as “vendas” e “tavernas” coloniais.

Essa característica da bodega que a assemelhava às “tabernas” ou “tascas” francesas, “charcutarias” alemãs, “bodegas” espanholas, “uzerias” ou “tabernas” gregas, “pubs” ingleses, “pulperías” argentinas ou “botequins” cariocas demonstra que também estavam associadas a um ambiente de “convivialidade barulhenta, muitas vezes licenciosa e ocasionalmente provocadora de brigas”. A maioria desses estabelecimentos vendia bebidas alcoólicas – cerveja, vinho, aguardente – oferecendo muitas vezes comidas simples e baratas preparadas no próprio local para acompanhar as bebidas.¹⁴²

¹³⁹ ORREDA, José Maria. **Juvenal Ferreira de Camargo**. *Op. cit.* p. 7; 29.

¹⁴⁰ CARBALLO, Rodolfo Fernandez; CARRANZA, Wilmar Rojas. La Pulpería: imagen semiótica de una práctica significativa em la historia económica y social de Costa Rica. **Inter Sedes** (Revista Electronica de las Sedes Regionales de La Universidad de Costa Rica), Costa Rica, vol. 1, n.1, p. 93-105, 2000. Disponível em: <<http://www.intersedes.ucr.ac.cr/ojs/index.php/intersedes/article/view/8>>. Acesso em 20 de agosto de 2011.

¹⁴¹ PEREIRA, Magnus Roberto de Mello. **Semeando iras rumo ao progresso**: ordenamento jurídico e econômico da Sociedade Paranaense, 1829-1889. Curitiba: Ed. da UFPR, 1996, p. 146.

¹⁴² PITTE, Jean-Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.) **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 753.

1.5. Na bodega também se comia

O que é importante notar nesses exemplos, além dos múltiplos significados imbricados na palavra, é a estreita relação do termo bodega desde suas acepções mais antigas, com os alimentos e com a alimentação. Tanto do ponto de vista do aprovisionamento de gêneros e bebidas, quanto de sua comercialização em diferentes formas, inclusive de refeições.

Estudando a atividade das casas de comércio rurais na região serrana de imigração italiana no Rio Grande do Sul, o início do século XX, Tedesco notou que:

Não eram incomuns as **bodegas do meio rural** funcionarem também como casas de pasto, hospedarias, lojas de secos e molhados; possuíam galpão para os carreteiros e tropeiros, poteiros para os animais de carretas e de tropas. Eram, sem dúvida, o espaço de contato dos mascates. Muitos desses, nos primeiros tempos, iam a pé em busca de clientes no meio rural; com a abertura de estradas e as melhores condições econômicas, o uso da mula, do cavalo, até da carreta, tornou-se comum e identificador desse vendedor ambulante.¹⁴³

Entre as múltiplas funções das bodegas estava a de “casa de pasto”, ao fornecer refeições aos seus fregueses. Houaiss define a bodega como uma “casa de pasto ordinária”.

A “casa de pasto” segundo Carvalho é um estabelecimento de origem portuguesa no qual se vendiam refeições “baratas, boas e fartas” ao longo do dia. Em Curitiba podiam oferecer também aos seus clientes serviço de bar com bebidas variadas, incluindo café, chá e leite, além de doces. Não raro, possuíam um hotel ou uma pensão associado. As casas de pasto aos poucos perderam espaço para outra concepção de comércio de refeições de origem francesa, o restaurante.¹⁴⁴

A ideia de bodega enquanto lugar que vendia comida pronta, refeições, de maneira semelhante a uma casa de pasto, pode ser apreendida desde o início do século XVIII, quando Raphael Bluteau editou seu dicionário em Portugal entre 1712 e 1728. Segundo Bluteau, “bodega” é uma palavra de origem castelhana que significava o mesmo que “adega” e que do termo bodega os castelhanos derivaram o termo “bodegon”, que significa um lugar que “aonde quem não tem, quem lhe faça o comer, o acha as mais das vezes mal guizado”, sugerindo a relação do chamado “bodegon” com um lugar onde se vendia algum tipo de refeição muito simples ou um “mau guizado”.¹⁴⁵

¹⁴³ TEDESCO, João Carlos. *Op. cit.*, p. 32. Grifo nosso.

¹⁴⁴ CARVALHO, D. A. **Das casas de pasto aos restaurantes**: os sabores da velha Curitiba (1890-1940). 166 f. Dissertação (Mestrado em História). UFPR. Curitiba, 2005.

¹⁴⁵ BLUTEAU, Raphael. **Vocabulário portuguez & latino**: Coimbra: Collegio das Artes da Companhia de Jesu, 1712 - 1728. 8 v. Disponível em: <<http://www.brasiliana.usp.br/dicionário/1/bodega>>. Acesso em 25 de junho de 2009.

Pietro Sorba, crítico eno-gastronômico, informa que os bodegones em atividade na cidade de Buenos Aires nasceram como armazéns (*almacén*) que abrigavam duas funções distintas. De um lado funcionava um armazém propriamente dito, onde se comercializavam gêneros alimentícios e outras mercadorias. Do outro, em um salão anexo, vendiam-se bebidas. Para acompanhar as bebidas servia-se “algo para picar”¹⁴⁶, ou seja, pequenas porções de algum tipo de alimento cortado para caber na medida da boca, também chamados de “bocaditos”.¹⁴⁷ Nesses casos, picavam-se fiambres, queijos e salames. Muitos desses armazéns passaram a servir pratos simples de comida fria e quente, feitos de maneira “caseira”. Com o crescimento da procura por suas boas refeições reduziram o espaço do armazém para acomodar mesas, transformando-se em pequenos restaurantes populares e até mesmo “da moda”. Nos atuais “bodegones” as antigas prateleiras e balcões ainda guardam garrafas de vinho, conservas e balanças e de seus tetos pendem presuntos, queijos e salames. Mais que apetitosos recursos estéticos, tudo está lá para ser degustado.¹⁴⁸ Tais características descritas por Sorba identificam transformações naqueles espaços comerciais. As características originais e atuais dos “bodegones” descritas pelo crítico e a manutenção de sua antiga denominação são indícios de uma tradição comercial que se recriou no contexto portenho, no qual os comerciantes buscam manter aspectos que remetem a um nostálgico passado, expressos no ambiente e nas receitas trazidas por antepassados à América.

Ainda para Bluteau, o termo bodega poderia ser entendido vulgarmente como “o mau cozinhado” ou como um tipo de taverna “a modo de barraca, ou cabana” que se armava no campo, com paus e panos em ocasião de feira a ou outro tipo de aglomeração de pessoas onde se cozinha e vendia “o comer ao povo”. O bodegueiro, portanto, poderia ser um cozinheiro que preparava e vendia comida na bodega. Outros significados eram: “mau cozinheiro”, cozinheiro de banquetes fúnebres e também um mau cozinheiro das feiras ou mercados que aconteciam em Roma, para “aonde acodia muita gente do campo a vender o que trazião” e prover-se do necessário.¹⁴⁹

A definição de bodega como um espaço móvel, destinado à venda de refeições também aparece em outros dicionários como o de Antonio de Moraes Silva, editado em Lisboa em 1813, no qual bodega é definida como uma “taverna móvel, como as de feira, onde se come, ou bebe”. Silva, ao contrário da maioria dos dicionários que define somente a palavra “bodegueiro”, como sendo aquele “que trata em bodega”, define também a palavra “bodegueira”, como “aquela que tem bodega”, registrando a presença feminina em um tipo de

¹⁴⁶ SORBA, Pietro Erasmo. **Bodegones de Buenos Aires**. Buenos Aires: Planeta, 2009, p. 9-10.

¹⁴⁷ ALMOYNA, Julio Martínez. **Dicionário de Espanhol-Português**. Porto: Porto Editora, 1974, p. 170; 821.

¹⁴⁸ SORBA, Pietro Erasmo. *Op. cit.*, p. 10-13.

¹⁴⁹ BLUTEAU, Raphael. *Op.cit.*

comércio exercido e frequentado principalmente por homens. Caldas Aulete explica “bodega” como taverna pouco asseada e que também era utilizada para se referir à comida que era feita nas tabernas, que poderia ser uma comida “grosseira, mal feita, como ordinariamente é a [comida] de taberna.”¹⁵⁰

Em sentidos atuais bodega pode ser sinônima de mercearia, como indicam pesquisas realizadas no nordeste brasileiro onde se verifica a presença desses estabelecimentos.

Ao estudar as bodegas em um bairro de Campina Grande Diniz explica que atualmente as bodegas são um tipo de comércio muito comum naquela região e são conhecidas também como mercearias. No passado eram as principais responsáveis pelo abastecimento do município ao lado das feiras e mercados, dividindo hoje essa função com os supermercados. Entre os fatores que convergem para sua permanência em muitas cidades nordestinas, mesmo em meio aos novos tipos de comércio, estão a maior proximidade das bodegas em relação às casas dos consumidores, a maior facilidade nas compras a crédito, o famoso “fiado”, a possibilidade de comprar mercadorias fracionadas e em pequenas quantidades, horário de funcionamento flexível, variedade de bens essenciais ao consumo diário, o tratamento amistoso e popular entre outros.¹⁵¹

Ao estudar as práticas comerciais nas bodegas e mercearias de Arcoverde, Pernambuco, Amorim verificou que as bodegas na década de 1970 se espalhavam pelos bairros periféricos suprindo seus moradores gêneros essenciais como alimentos e produtos de uso doméstico. Em Arcoverde as bodegas se distinguiam das mercearias por serem estabelecimentos menores, com menor variedade de produtos uma vez que as mercearias eram “mais sortidas”. Nelas os moradores faziam seu abastecimento “mais sólido”, em maior quantidade. No entanto, por “bodegueiros” a população denomina tanto os donos de mercearia como os donos de bodegas propriamente ditas, o que demonstra que as distinções entre um estabelecimento e outro ocorrem principalmente do ponto de vista da maior ou menor variedade de itens disponíveis, mas ambas podem ser percebidas com diferenças sutis nas funções que desempenham na cidade.¹⁵²

¹⁵⁰ SILVA, Antonio de Moraes. **Diccionario da lingua portugueza** - recompiled dos vocabularios impressos ate agora, e nesta segunda edição novamente emendado e muito acrescentado, por ANTONIO DE MORAES SILVA. Lisboa: Typographia Lacerdina, 1813.

Disponível em: <<http://www.brasiliana.usp.br/dicionario/2/bodega>>. Acesso em 12 de julho de 2011.

¹⁵¹ DINIZ, Lincoln da Silva. **As bodegas da cidade de Campina Grande**: objetos de permanência e transformação do pequeno comércio no bairro de José Pinheiro. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2004, p. 11.

¹⁵² AMORIM, Helder Remigio. **Entre a mercearia e o supermercado**: memórias e práticas comerciais em Portal do Sertão. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2011, p. 87-89.

Para Seraine, que registrou as expressões populares do Ceará, bodega é um tipo de armazém ou “tenda de esquina ou ponta de rua, de secos e molhados, isto é, onde se compram gêneros alimentícios, cereais, carnes ou peixes salgados, carvão, rapadura e outros, de uso doméstico.”¹⁵³

Portanto, verifica-se que palavra bodega, de acordo com o contexto, pode ser sinônima de taverna onde se realizava a venda de bebidas a alguns gêneros básicos ou significar também botequim, conforme mostrou Pesavento. Na região colonial gaúcha, no Paraná e no Nordeste, é também um sinônimo para loja, venda, armazém de secos e molhados ou mercearia, reunindo diversas funções, podendo até mesmo desempenhar a função de uma casa de pasto ou de um local para pequenas refeições.

Embora o comércio de secos e molhados feito através das vendas, armazéns ou bodegas tenha sido pouco explorado pela historiografia, trata-se de um comércio que foi muito comum pelo Brasil desde o período colonial. Em relação ao termo bodega, verificamos que muitas vezes designava um ambiente de caráter pernicioso, mas suas funções eram amplas e suas mercadorias variadas, indo além do simples consumo de cachaça, atendendo as principais necessidades de consumo das populações. Em Irati, o termo bodega foi mais recorrente na fala e designava o mesmo que um armazém, venda ou casa de secos e molhados. Bodegas, vendas ou armazéns também marcaram o nascimento de povoações e acompanhavam seu crescimento. Fazendo o abastecimento, mas também o entretenimento, não era incomum que fossem tidas como locais de suspeição, principalmente se estivessem associadas à venda de bebidas alcoólicas. A historiografia também aponta as bodegas como locais onde se comercializavam algumas refeições simples, para serem consumidas no próprio local.

¹⁵³ SERAINE, Florival. **Dicionário de termos populares** - registrados no Ceará. Fortaleza: Stylus, 1991, p. 41.

CAPÍTULO 2

AS BODEGAS E A CIDADE

2.1. IRATI, PARANÁ

Percorrendo a historiografia nota-se que de acordo com o contexto as bodegas poderiam ter múltiplas funções e significados. Apontamos alguns elementos que caracterizavam o comércio bodegueiro na historiografia e também em Irati. Para compreender com maior profundidade qual a importância e outras funções das bodegas ou dos armazéns na sociedade iratiense é necessário primeiro situar alguns aspectos do comércio no Paraná e a sua relação com o nascimento da sociedade iratiense no início do século XX, na qual passaram a atuar os bodegueiros.

Com a abertura do caminho do Viamão nas primeiras décadas do século XVIII grande parte da população dos Campos Gerais¹⁵⁴, onde estava situado o município de Imbituva do qual o município de Irati desmembrou-se, estava envolvida coma criação de gado e seu transporte para Sorocaba. Já, as pequenas vilas do litoral tinham como maiores riquezas a farinha de mandioca e peixe. Também produziam arroz, feijão, milho, mandioca entre outros gêneros, consumidos nas próprias de Paranaguá e Antonina. Sua economia era voltada à subsistência e não estava integrada à economia criatória e tropeira do segundo planalto, porque as vilas do “planalto e do litoral se mantinham isoladas e fechadas e guardaram seus ritmos lentos de produção”.¹⁵⁵

Portanto o comércio paranaense nesse período era incipiente. O comércio desenvolvido na Comarca de Paranaguá através de seu porto era realizado, até finais do século XVIII, por pequenos “negociantes” locais e por lavradores que mantinham contatos com os mestres de embarcações trocando “produtos da terra, pelas fazendas secas e molhadas que necessitavam”. O comércio de farinha de mandioca começou a animar o comércio externo no final do século XVIII sendo remetida para o Rio de Janeiro e Bahia, momento que se estabeleceu entre o Rio de Janeiro e Paranaguá um “comércio de cabotagem, pequeno, mas

¹⁵⁴ Segundo Wachowicz “Entende-se por Campos Gerais uma estreita e alongada faixa de terras no segundo planalto paranaense, formada de campos e entremeada de pequenos bosques de matas que se estende de Jaguariaíva até a margem direita do Rio Negro, passando pela Lapa.” WACHOWICZ, Ruy C. **História do Paraná**. Curitiba: Imprensa Oficial do Paraná, 2001, p. 79.

¹⁵⁵ SANTOS, Carlos Roberto Antunes. **História da Alimentação no Paraná**. Op.cit., p. 29-31.

regular e contínuo”.¹⁵⁶ Paranaguá exportou farinha de mandioca também para São Paulo, Santos, norte do Brasil e para a colônia do Sacramento.¹⁵⁷ Mattoso registrou que a escassez de farinha de mandioca ou o “pão da terra” em Salvador, no século XIX, obrigava as autoridades a comprarem o produto de Antonina e também do Rio Grande do Norte.¹⁵⁸

Ainda no final dos setecentos, comerciantes portugueses iniciaram no litoral paranaense a produção de aguardente e beneficiamento de arroz: “seriam eles os primeiros agentes da animação do comércio em Paranaguá.”¹⁵⁹

Com relação ao abastecimento até o início do século XIX não havia se estabelecido no Paraná uma estrutura voltada a suprir as necessidades alimentares da população. O setor de subsistência “era bastante limitado, pouco dinâmico e com crescimento simplesmente vegetativo”. Para Santos “a crise do abastecimento gerando escassez e carestia provocou o aumento das importações de artigos e gêneros alimentícios do exterior e de outras capitanias como o açúcar, trigo, carnes e toucinho, sal, bebidas, tecidos e outros.” Aquela situação seria modificada na segunda metade do século XIX com a formação de colônias de imigrantes, a partir da gestão do presidente Lamenha Lins, que se empenhou em superar as dificuldades de abastecimento alimentar na província.¹⁶⁰

As fazendas de gado nos Campos Gerais do século XVIII eram unidades “quase auto-suficientes”, envolvendo a maior parte da população escrava que além do trabalho com o gado cultivava milho, feijão, mandioca, arroz e criava porcos para consumo local. Isso conferia grande autonomia às fazendas quanto ao seu provimento de alimentos.¹⁶¹ Completava a dieta das fazendas as hortas e pomares com frutas de origem européia e do país, juntamente com o leite e o queijo, que segundo Saint-Hilaire eram consumidos também por escravos e população mais pobre. As fazendas eram praticamente autônomas também quanto a quase tudo o que necessitavam além dos alimentos. Suas rocas e teares produziam fios e tecidos de lã e algodão. Para as construções e mobília havia a madeira dos capões e faxinais. Com o couro abundante produziam todo o arreamento necessário para suas montarias. Traziam de fora principalmente sal e ferro em barras.¹⁶²

¹⁵⁶ BALHANA, Altiva Pilati. **Um Mazzolino de Fiori**, vol. II. (Org.) Westphalen, Maria Cecília. Curitiba: Imprensa Oficial do Paraná, 2002, p. 284.

¹⁵⁷ SANTOS, Carlos Roberto Antunes. **História da Alimentação no Paraná**. Op.cit., p. 126.

¹⁵⁸ MATTOSO, Katia M. Queirós. **Bahia: a cidade do Salvador e seu mercado no século XIX**. São Paulo: Hucitec, 1978, p. 254.

¹⁵⁹ WESTPHALEN, Cecília Maria. **Porto de Paranaguá, um sedutor**. Curitiba: Secretaria de Estado da Cultura, 1998, p. 179.

¹⁶⁰ SANTOS, Carlos Roberto Antunes. **História da Alimentação no Paraná**. Op.cit., p. 31.

¹⁶¹ SANTOS, Carlos Roberto Antunes. **História da Alimentação no Paraná**. Op.cit., p. 29.

¹⁶² BALHANA, Altiva Pilati; MACHADO, Brasil Pinheiro; WESTPHALEN, Maria Cecília. **História do Paraná**, vol. I. Curitiba: Grafipar, 1969, p. 88- 90.

A sociedade “paranaense” na passagem do século XVIII para o século XIX estava integrada à economia colonial através da criação e comércio de gado e da exportação de farinha de mandioca do litoral. Mas com o crescimento da economia monetária ocorreram também mudanças com relação ao comércio que aos poucos quebrou a auto-suficiência das fazendas em favor de um maior predomínio econômico das vilas e cidades.¹⁶³

Ao passar por Curitiba no início do século XIX Saint Hilaire relatou que a cidade possuía “lojas muito bem abastecidas” com mercadorias trazidas diretamente do Rio de Janeiro. Com “exceção dos artigos de armarinhos, dos tecidos e dos utensílios de cobre e ferro, o sal era o artigo de mais alta importação, devido ao seu grande consumo pelo gado”. Ao mesmo tempo, Curitiba enviava a Paranaguá toucinho, milho, feijão, trigo, fumo, carne seca e erva-mate. Nessa cidade havia grande número de lojas e vendas cujos proprietários importavam da corte “artigos de que tem necessidade” exportando ao Rio de Janeiro “bem como para o sul, arroz, cal, uma grande quantidade de tábuas, principalmente de peroba e de canela preta, mate, cordas feitas com cipó-imbé ou com folhas de Bromeliáceas e uma enorme variedade de miuçalhas.” O viajante observou que os comerciantes formavam em Paranaguá “a primeira classe da sociedade”. Como o calor do litoral era freqüente os comerciantes parnanguaras aguardarem seus fregueses “estirados disciplicentemente sobre os balcões de suas lojas”.¹⁶⁴

Em 1803 havia em Paranaguá 28 negociantes de erva mate. Com a abertura dos portos no tempo de D. João abriu-se a navegação com o Rio da Prata expandindo o comércio local. Em 1822 havia 9 comerciantes importadores de fazendas secas e molhadas vindas, sobretudo do Rio de Janeiro, subindo para 16 em 1825. Até 1840 ingleses, chilenos e franceses comercializavam e exportavam erva-mate, aguardente e arroz do litoral, importando outras tantas mercadorias. Em 1850 “Antonio Pereira da Costa, Joaquim Américo Guimarães, Manoel Antonio Pereira, Manoel Francisco Correia e a Casa de D. Isaías d’ Elia, controlavam praticamente todo o comércio paranaense através do Porto de Paranaguá”.¹⁶⁵

Ao tempo da criação da província do Paraná em 1853 a economia local estava em grande parte voltada às atividades ervateiras, madeireiras, pecuárias e tropeiras. A população ocupava um território que ficou conhecido como “Paraná Tradicional”, uma extensa área

¹⁶³ BALHANA, Altiva Pilatti; MACHADO, Brasil Pinheiro; WESTPHALEN, Maria Cecília. **História do Paraná**, vol. I., *Op. cit.*, p. 99; SANTOS, Carlos Roberto Antunes. **História da Alimentação no Paraná**. *Op.cit.*, p. 30.

¹⁶⁴ SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem a Curitiba e Santa Catarina**. *Op. cit.*, p. 72.;100; 102.

¹⁶⁵ WESTPHALEN, Cecília Maria. **Porto de Paranaguá, um sedutor**. *Op. cit.*, p. 178-183.

entre o litoral, leste e sul do Paraná abrangendo os campos de Curitiba, Gerais, de Guarapuava e de Palmas.¹⁶⁶

Nas vilas e cidades da região ocupadas no Paraná nesse período, verifica-se que o comércio de fazendas, secos e molhados começou a se expandir e as mercadorias importadas aos poucos chegavam às mais distantes casas comerciais que se multiplicavam e “vendiam de tudo, remédios, alimentação, tecidos, ferragens, louças, joias, artigos de couro, etc”. Uma lista de gêneros fornecidos por uma casa comercial de Castro a uma fazenda de Jaguariaíva em 1871 continha variados medicamentos, tecidos, “sal, bacalhau, macarrão, barril de vinho tinto de Lisboa, barricas de farinha de trigo, açúcar, café, barricas de aguardente, latas de azeitona, garrafas de cerveja branca, vinho Lacrima Christi, cognac superior, vinho Bordeaux, latas de chá Lypton”, entre outros artigos de uso doméstico e pessoal. Em Campo Largo, próximo à capital, em 1857 havia 56 casas de moradia e 13 “casas de negócios variados” enquanto em Ponta Grossa havia 30 casas comerciais, sendo 12 especializadas em tecidos e 18 armazéns de secos e molhados.¹⁶⁷

Durante o século XIX o consumo na sociedade paranaense tradicional foi se tornando cada vez mais complexo.¹⁶⁸ Com o início do processo de industrialização, o crescimento do circuito da erva-mate e a intensificação das políticas imigratórias ocorreu também o crescimento de um mercado local para bens de consumo não-duráveis.¹⁶⁹ Inventários *post mortem* relacionam maior variedade de bens nas casas paranaenses de meados do século XIX em relação ao seu início como louças, móveis e roupas de cama. Os comerciantes buscavam acompanhar e atender as mudanças nos padrões de consumo de seus fregueses. Comerciantes que muitas vezes forneciam crédito, até mesmo aos criadores de gado.¹⁷⁰

No final do século XIX o comércio estava bastante disseminado no Paraná. Em 1892 o Barão de Serro Azul estruturou a Associação Comercial do Paraná que buscava organizar os

¹⁶⁶ NADALIN, Sérgio Odilon. **Paraná: ocupação do território, população e migrações**. Curitiba: SEED, 2001, p. 83-84; KROETZ, Lando Rogério. **As estradas de ferro do Paraná 1880-1940**. Tese (Doutorado em História). São Paulo, USP, 1985; CARDOSO, Jayme Antonio; WESTPHALEN, Cecília Maria. **Atlas Histórico do Paraná**. Curitiba: Livraria do Chain Editora, 1986, p. 9-12. ORREDA, José Maria. **Revista do Centenário**, n. 7: Irati, Teu nome é economia. Irati: O Debate, 2007.

¹⁶⁷ BALHANA, Altiva Pilatti; MACHADO, Brasil Pinheiro; WESTPHALEN, Maria Cecília. **História do Paraná**. *Op. cit.*, p. 100-101.

¹⁶⁸ Para Roche a vida material e o consumo se estabelecem na “imbricação de contextos sociais de informação e de comunicações que organizam a significação das coisas e dos bens” e não apenas na “sucessão e na separação nítida de temporalidades propícias a comportamentos típicos”. Portanto, além de mudanças sócio-econômicas é necessário considerar mudanças sensíveis na cultura e nas técnicas de produção. No consumo há também “um saber e um acréscimo de sentido” em relação aos objetos e também na relação entre “a inteligência dos produtores e a tolerância dos consumidores.” ROCHE, Daniel. **História das coisas banais: nascimento do consumo nas sociedades do século XVII a XIX**. Rio de Janeiro: Rocco, 2000, p. 13- 20.

¹⁶⁹ OLIVEIRA, Dennison de. **Urbanização e Industrialização do Paraná**. Curitiba: SEED, 2001, p. 24.

¹⁷⁰ BALHANA, Altiva Pilatti; MACHADO, Brasil Pinheiro; WESTPHALEN, Maria Cecília. **História do Paraná**. *Op. cit.*, p. 102.

comerciantes e resolver problemas da indústria ervateira que perdia espaço no mercado argentino.¹⁷¹ No mesmo ano foi criada a Junta Comercial para cadastrar e controlar as empresas. Para Balhana e Westphalen as duas instituições são evidências importantes das mudanças que ocorriam nas estruturas empresariais paranaenses e que tinham relação também com a grande entrada de imigrantes no período. Muitos deles, sobretudo os alemães, se inseriram em diversas atividades comerciais e industriais ocupando grande parcela do comércio antes realizado pelos proprietários de ascendência luso-brasileira.¹⁷²

Nesse período a erva-mate constituía um dos principais elementos relacionados à atividade industrial no Paraná e ao seu comércio externo motivado desde o início do século pelo comércio platino. Sua produção, da extração na mata ao seu beneficiamento, transporte e comercialização envolveu escravos, livres e imigrantes. Ao final do século XIX e início do século XX vários imigrantes se tornaram proprietários de engenhos de mate, comerciantes e exportadores, alemães, escravos, sírios e libaneses entre outros que chegavam na “Grande Imigração”.¹⁷³

A importância comercial do mate já estava presente no século XVIII quando os moradores da Vila de Curitiba o trocavam por sal, algodão e farinha de trigo em Paranaguá. Ao longo do século XIX tornou-se um dos principais produtos no abastecimento interno na província ao lado do feijão, mandioca, milho, arroz, trigo, charque, sal, açúcar e cereais. Além de ser um produto de consumo cotidiano o mate tornou-se uma das principais mercadorias utilizadas nas trocas entre os próprios comerciantes e também o principal item de exportação da província. Muitas vezes funcionava como verdadeira moeda para pagamento de compras e contas nos estabelecimentos comerciais.¹⁷⁴

A necessidade de melhorar a comunicação entre o litoral e a capital realizada por estradas precárias e a expectativa de expandir a exploração do mate e das reservas de madeira

¹⁷¹ CARON, Lucrécia de Araújo. **Indústria de beneficiamento de erva-mate no Estado do Paraná (1890-1977)**. Dissertação (Mestrado em História). UFPR, 1978, p. 34; CARNEIRO, David. **Perfil Histórico da Associação Comercial do Paraná**. Curitiba: Repro-Set, 1981.

¹⁷² BALHANA, Altiva Pilati. **Um Mazzolino de Fiori**, vol. II. *Op. cit.*, p. 290.

¹⁷³ BALHANA, Altiva Pilati. **Um Mazzolino de Fiori**, vol. II. *Op. cit.*, p. 285-290; SANTOS, Carlos Roberto Antunes. **História da Alimentação no Paraná**. *Op. cit.*, p. 145-146.

¹⁷⁴ KROETZ, Lando Rogério. **As estradas de ferro do Paraná 1880-1940**. *Op. cit.*, p. 27, 194-201; SANTOS, Carlos Roberto Antunes. **História da Alimentação no Paraná**. *Op. cit.*, p. 145-146. Como parte dos hábitos alimentares e de sociabilidade dos sulistas brasileiros e da região platina, o consumo da erva-mate através de chá e chimarrão dinamizou a indústria ervateira paranaense, principalmente no século XIX e parte século XX, quando sofreu uma expressiva redução, embora continue importante na economia de vários municípios e como importante elemento da cultura alimentar na região sul. BOGUSZEWSKI, José Humberto. **Uma história cultural da erva-mate: o alimento e suas representações**. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal do Paraná, 2007. Conforme Henrique Carneiro, embora o mate não tenha se transformado em produto de “tráfico interoceânico” ele desempenhou “papel econômico e cultural significativo no interior de seus nichos de consumo”. CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003, p. 95

do planalto foram fatores que contribuíram para a instalação de ferrovias no Paraná que começaram a ser construídas a partir de 1880. A primeira delas, a Estrada de Ferro do Paraná, ligou o litoral a Curitiba. Em 1892 foi inaugurado um prolongamento dessa estrada entre Curitiba e Ponta Grossa e também o ramal de Rio Negro e do Porto Amazonas. Ao final da mesma década teve início a construção da estrada de ferro São Paulo – Rio Grande. Partindo de Itararé em São Paulo essa ferrovia atravessou o território do Paraná encontrando Estrada de Ferro do Paraná em Ponta Grossa. Para Kroetz elas exerceram um “papel transformador da vida da antiga Província” contribuindo para a ocupação de seu território, sua urbanização e desenvolvimento econômico ao realizar o escoamento da madeira, mate e cereais para o porto de Paranaguá.¹⁷⁵

Antes da implantação da via férrea no Paraná, na segunda metade do século XIX, o território que atualmente pertence ao município de Irati ainda tinha sido pouco ocupado. Pela região passava apenas um caminho de tropeiros, uma variante da Estrada de Palmas, que atravessava os atuais municípios de Mallet, Rio Azul, Rebouças e Irati.¹⁷⁶

A maior parte da população desta região estava concentrada no povoado do Cupim, um pouso de tropeiros que faziam o Caminho das Missões, também chamado de Pouso do Cupim, onde atualmente é a cidade de Imbituva. Os Campos do Cupim abrangiam o território dos atuais municípios de Prudentópolis, Irati e Imbituva até a serra de Guarapuava.¹⁷⁷

Em 1899, com a estrada de ferro atravessando o centro-sul do Paraná, onde está Irati, ocorreu um aumento populacional principalmente em torno da estação ferroviária que ali foi criada e batizada de Estação Ferroviária e Telegráfica Iraty. Primeiro foi criado o Distrito Policial de São João do Iratim, também conhecido pela população como Covalzinho ou Vila de Iraty. Poucos anos mais tarde, em 1907, ocorreu a emancipação política quando foi criado o município de Irati.¹⁷⁸

Na memória dos moradores do município verifica-se que a denominação “Iraty” já tinha ocorrido em 1829 ou 1830, escolhida por Pacífico de Souza Borges e Cipriano

¹⁷⁵ KROETZ, Lando Rogério. **As estradas de ferro do Paraná 1880-1940**. *Op. cit.*, p. 63, 171-174.

¹⁷⁶ Conforme Batista Neto, Irati não fazia parte do “Caminho das Missões”. Em 1852 Pedro Siqueira Cortez encontrou o “Vau de União da Vitória” no Rio Iguaçu dando origem à Estrada de Palmas que estimulou o tropeirismo na região Centro-Sul do Paraná. Uma variante da Estrada de Palmas partia de União da Vitória até Ponta Grossa e desse caminho outra via passava pelos atuais municípios de Mallet, Rio Azul, Rebouças e Irati. BATISTA NETO, Herculano. **Nossa Senhora da Luz de Irati**, 1904-2004. Curitiba: Gráfica Optograf, 2004, p. 10.

¹⁷⁷ Em 1870 passou à vila do Cupim e em 1876 foi elevada à Freguesia do Cupim, Comarca de Ponta Grossa. Em 1881 tornou-se município de Imbituva e uma de suas localidades tornou-se Distrito de São João do Iraty, depois município de Irati. STADLER, Cleusi T. Bobato. **Memórias de Imbituva: História e Fotografia**. Imbituva: ALACS, 2009, p. 32-37; ORREDA, José Maria. Irati, teu nome é história. Irati: O Debate, 2007, p. 10.

¹⁷⁸ Irati faz limites ao norte com Imbituva e Prudentópolis, ao sul como Rio Azul e Rebouças, à leste como Fernandes Pinheiro e à oeste com Inácio Martins. Disponível em: <http://www.irati.pr.gov.br/municipio/localizacao geografica.asp>.

Francisco Ferraz, dois moradores vindos de uma região próxima, onde atualmente situa-se o município de Teixeira Soares, cerca de 28 quilômetros de distância de Irati. Uma das versões é que ao explorar o chamado “sertão”, Pacífico e Cipriano acabaram batizando essa parte do território com o mesmo nome de uma espécie de abelhas que ali foi encontrada.¹⁷⁹

Quando Irati se emancipou de Imbituva em 1907 era constituído pela sede na vila em torno da estação, distrito de Imbituvinha, atual município de Fernandes Pinheiro e distrito de Bom Retiro, atual distrito de Guamirim, e pequenas localidades como Riozinho, Pirapó, Boa Vista, Ponte Alta, Rio Preto, Serra, Lagoa, Rio Corrente, Cachoeira, Volta Grande, Campina, Floresta, Pedra Preta e Camacua. Nesse ano o novo município já possuía uma agência postal, escola, capela, estação ferroviária e várias bodegas, entre outros estabelecimentos que movimentavam a nova cidade.¹⁸⁰

Na previsão de orçamento da câmara municipal para o ano de 1909 os vereadores contabilizavam a cobrança de impostos sobre: 11 casas comerciais no quadro urbano, “3 no arrabalde”, 3 no Riozinho, 3 no Pirapó, 5 em Fernandes Pinheiro, “3 casas de negócio na Colônia Gonçalves Junior” (onde se formou a colônia dos imigrantes em 1908 ou Núcleo Iraty), 5 oficinas “na Villa”, 1 oficina em Fernandes Pinheiro, 2 açougues “na Villa”, 1 botequim, 3 engenhos de serrar madeira, 2 hotéis e 3 cartórios. A câmara arrecadava também impostos sobre o comércio ambulante, corridas de cavalos, exportação de porcos, imposto predial, “lenhas a vender”, coleta de matrícula de cães e renda do matadouro.¹⁸¹

A sede administrativa do novo município a partir de 1907 localizou-se nas proximidades da estação, em uma área banhada pelo Rio das Antas que não raro inundava a cidade. A área mais povoada do distrito antes da chegada da ferrovia passou a ser chamada de Irati-Velho, atual Vila São João.¹⁸²

O crescimento populacional em Irati ocorreu a partir de dois principais movimentos migratórios. Um movimento que se estruturou a partir do comércio da erva-mate, madeira e agricultura, favorecido pela chegada da estrada de ferro, mobilizando comerciantes e demais

¹⁷⁹ O termo Irati ou Iraty é uma variante de Iratim que segundo Sampaio é derivado da língua Tupi: “*e’ ira*” abelha + “*ting (a)*” branca, portanto significa abelha branca. Houaiss define Iratim como o mesmo que Iraxim: “abelha social (*Lestrimelitta limao*) da subfam. dos meliponíneos, amplamente distribuída no Brasil, com cerca de 7 mm de comprimento, corpo ligeiramente alongado e coloração pardo-escura; constrói um grande ninho de barro, preso entre os galhos e com entrada tubiforme; abelha-limão, arancim, aratim, canudo, iratim, limão, limão-canudo, sete-portas [Exala um notável cheiro de limão, produz mel suave, porém ger. tóxico.]” Para Orreda, Iraty significa Rio de Mel: “*Ira* quer dizer mel e *ty* quer dizer Rio”. ORREDA, José Maria. **Irati**. Vol. 1. *Op cit.*; HOUAISS, A. **Dicionário eletrônico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. 1 CD-ROM; SAMPAIO, Theodoro. **O Tupi na Geographia Nacional**. Bahia. Secção Grafica da Escola de Aprendizizes Artífices, 1928; MOREIRA, Helio Costa. **A toponímia paranaense na rota dos tropeiros**: Caminho das Missões e Estrada de Palmas. Dissertação (Estudos da Linguagem). UEL, 2006, p. 110.

¹⁸⁰ ORREDA, José Maria. **Irati**, vol. I. *Op. cit.*, p. 61.

¹⁸¹ ACMI, 27/10/1908.

¹⁸² ORREDA, José Maria. **Irati**, vol. III. Irati: O Debate, 1981, p. 131.

trabalhadores de várias regiões do Paraná. Concomitante ocorreu movimento migratório incentivado pelas políticas públicas de imigração, que fixaram imigrantes europeus em núcleos coloniais do município e no seu entorno, como em Mallet e Prudentópolis, a partir de 1890. O primeiro núcleo colonial foi instalado em Irati em 1908, o chamado Núcleo Iraty.

O Serviço de Povoamento do Solo Nacional realizava estudos para implantação de núcleos coloniais e atrelava sua efetiva instalação à disponibilidade de meios de transporte e condições favoráveis.¹⁸³ Em mensagem do prefeito Emilio Gomes à câmara municipal de Irati em 1907, pouco antes da instalação do núcleo colonial, chamado “Núcleo Iraty”, fica evidente o interesse das autoridades do novo município em louvar as excelentes condições locais que justificavam o estabelecimento da iniciativa:

Iraty possui elementos próprios e poderosíssimos tais como a herva mate, variedades de madeira e agricultura abundante devido a superioridade de suas terras como ainda agora o atesta o officio dirigido pelo Exmo. Cidadão Coronel Joaquim Monteiro de Carvalho e Silva, Illustre vice presidente do Estado ao Exmo. Senhor Ministro da Viação em que aquelle communicava a este ser o município de Iraty um dos melhores do Estado para o estabelecimento de núcleos modelares de collonização attentas suas ferossissimas terras de cultura.¹⁸⁴

Portanto, com relação ao conjunto da economia e sociedade paranaense, a cidade de Irati se estruturou dentro do quadro de expansão da indústria extrativista da madeira e da erva-mate, especialmente importante no Paraná entre a década de 1920 e 1950. Ao lado dessa exploração das reservas florestais desenvolveram-se atividades agrícolas voltadas à produção de gêneros alimentícios para abastecimento local e estadual, movimentando o comércio bodegueiro na região no qual os comerciantes intermediavam o comércio entre os agricultores e outros comerciantes, dentro e fora do município.¹⁸⁵

No início do século XX o Paraná encontrava-se “consideravelmente expandido, com a fundação de diversos povoados e concessão de terras a baixo preço.”¹⁸⁶ Embora localizada no chamado Paraná Tradicional, Irati se conformou enquanto município e como um espaço urbano somente no início do século XX.

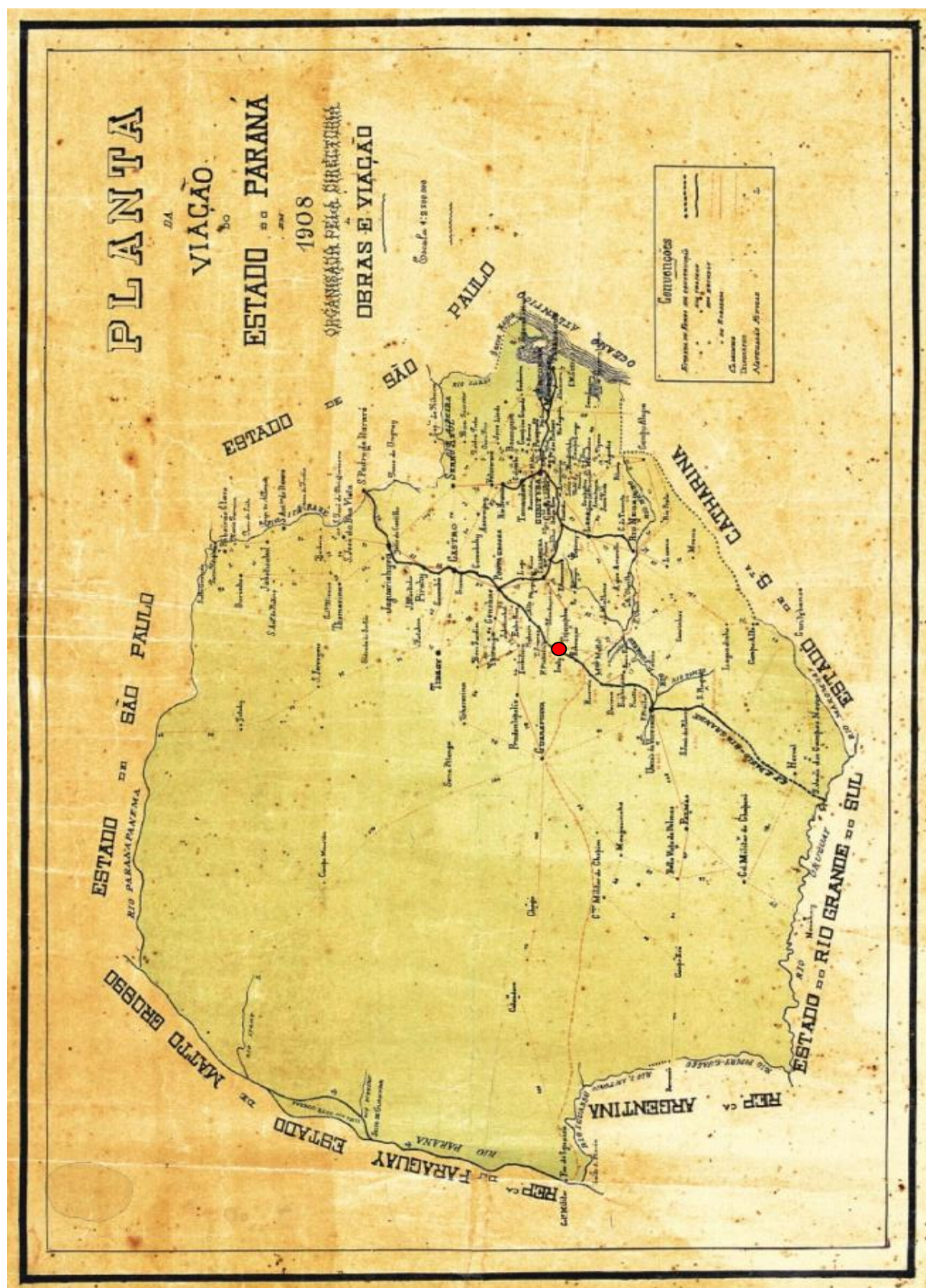
¹⁸³ RAMOS, Jair de Souza. **O poder de domar do fraco**. Op. cit., p. 91.

¹⁸⁴ CEDOC/I, ACMI, 10/10/1907.

¹⁸⁵ KROETZ, Lando Rogério. **As estradas de ferro do Paraná 1880-1940**. Op. cit., p. 141; OLIVEIRA, Marisa Correia. **Estudo da erva-mate no Paraná: 1939-1967**. Dissertação (Mestrado em História). Curitiba, UFPR, 1974; Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia., 1905-1917.

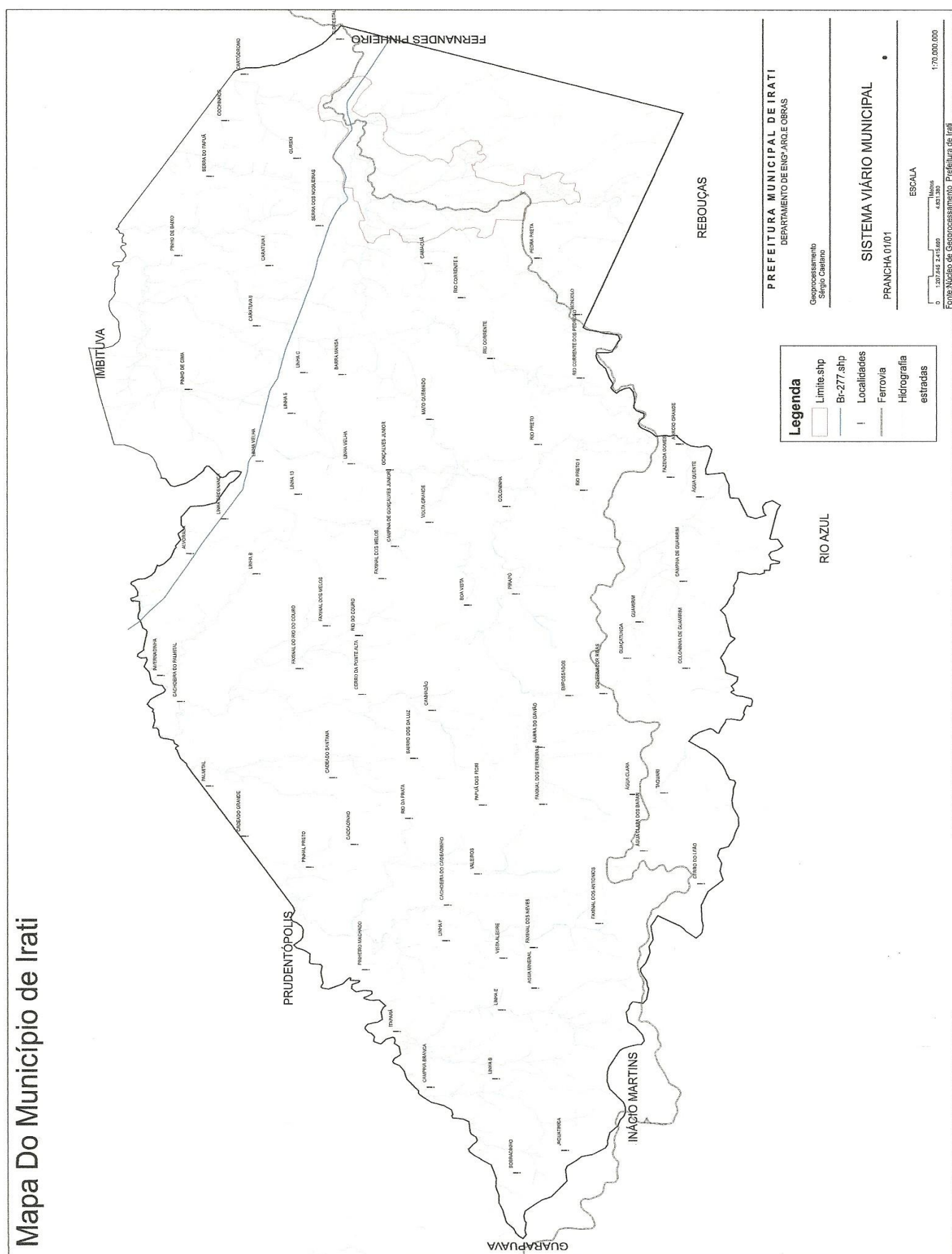
¹⁸⁶ NADALIN, Sérgio Odilon. **Paraná: ocupação do território, população e migrações**. Op. cit., p. 84.

Mapa 1 - Estado do Paraná de 1908

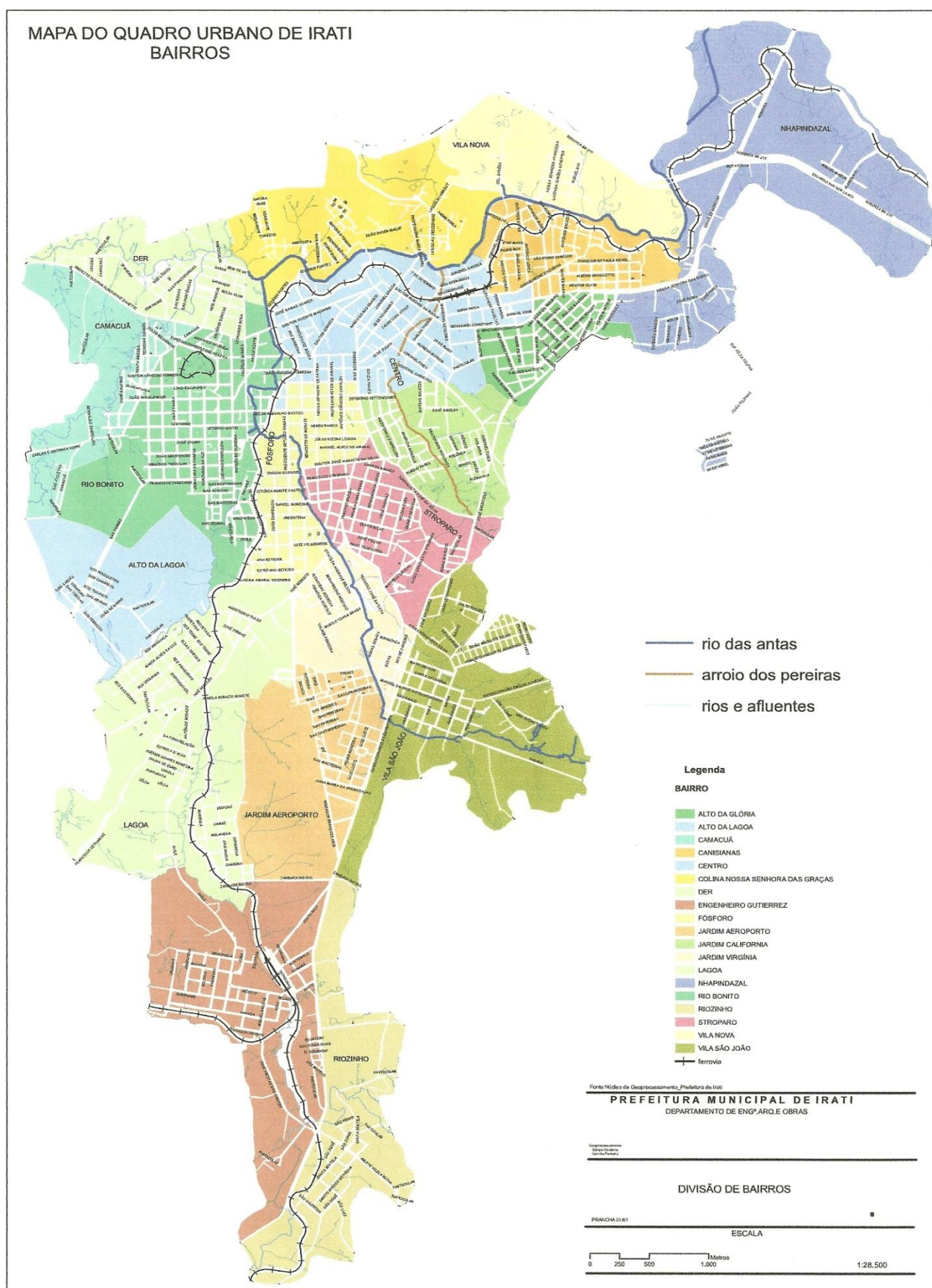


Fonte: http://www.itcg.pr.gov.br/arquivos/livro/mapas_iap.html> Acesso em: 05 de julho de 2010.
O ponto vermelho indica a localização do município de Irati.

Mapa 2 – Área Rural do município de Irati (atual)



Mapa 3 – Quadro Urbano do município de Irati (atual)



2.2. Os bodegueiros e a política

Antes da emancipação, a pequena vila era uma localidade com poucos recursos e desenvolvendo poucas atividades comerciais. O coronel da guarda nacional Emílio Batista Gomes e sua esposa Etelvina comentaram suas impressões da chegada à vila de Irati em 1899, em um dos raros registros sobre o distrito antes da emancipação. Chegaram quando o tráfego na estrada de ferro acabava de ser aberto. Etelvina, em carta enviada à família escreveu que saíram de Campo Largo e foram até Balsa Nova de carroça para embarcarem no trem que vinha de Curitiba, em direção a Ponta Grossa. Em Ponta Grossa, onde a São Paulo Rio Grande encontrava a Estrada de Ferro do Paraná, seguiram para o Covalzinho (Vila de Iraty) em um trem de lastro, uma locomotiva com vagões de carga porque os trilhos da São Paulo - Rio Grande ainda estavam sendo assentados. Ao chegarem, almoçaram na casa do coronel Francisco de Paula Pires, que possuía uma bodega na localidade. Emprestaram cavalos de Pires e seguiram para Irati-Velho, local do distrito que concentrava a população antes de ser instalada a estação ferroviária.

Mas em pouco tempo a povoação começou a crescer se expandir nas proximidades da estação, onde Emilio Gomes e sua família se fixaram juntamente com Manoel Gracia, também coronel, com armazém de secos e molhados, depósito para comercialização de cereais, erva-mate e exploração do setor madeireiro.¹⁸⁷

Para o comerciante Emílio Batista Gomes,

No citado mez de maio daquele ano de 1899, data que cheguei em Covalzinho não era sinão sertão coberto de matas altas, pinheiraes, imbuiaes, taquaraes, etc. existindo apenas além de arranchamentos de turmas de avançamentos da Estrada de Ferro, um pequeno negócio de propriedade do Sr. Francisco de Paula Pires, os moradores da Fazenda Floresta, Pacífico de Souza Borges e família, [...] José Monteiro e família, [...]; João Thomaz Ribas, carpinteiro que construía casas toscas de madeira para os que aqui aportavam em consequência da aproximação dos trilhos; Lino Esculápio Mariano, também carpinteiro, e que, os serviços da Estrada de Ferro aqui o conduziram com sua família, sendo este, e mais o autor destas notas, dos primitivos moradores que ainda moram nesta cidade, os demais já são falecidos. [...] Com a inauguração da Estrada de Ferro, no primeiro trecho de Ponta Grossa a esta cidade, o que foi em dezembro de 1899, começa a afluir muita gente, com casas de negócio, sendo os primeiros: Manoel Gracia; Braz Calderari; Firmino José da Rocha; Benedito de Moraes; Francisco Ribeiro de Macedo; Luiz Miguel Scheleider; David Justus Sobrinho; Manoel de Vasconcellos Souza; Júlio Vieira Lisboa, sendo também negociante em aquella época [...] o Sr. José Joaquim de Andrade, além de muitas pessoas que, atraídas pelas boas terras de cultura, vinham se dedicar a agricultura e outros misteres.¹⁸⁸

¹⁸⁷ ORREDA, José Maria. **Irati**, vol I. Irati: O Debate, 1972, p. 12.

¹⁸⁸ ORREDA, José Maria. **Irati**, vol II. Irati: O Debate, 1974, p. 171.

Foto 7 – Estação Iraty, sem data



Fonte: AIPMI.

Fig. 2– Representação da Rua Velha, hoje XV de Julho, e da bodega de Francisco de Paula Pires¹⁸⁹



Fonte: Acervo da Casa da Cultura de Irati.

Pintura de José Siqueira Rosas, 1964 - óleo s/ tela.

Ao inaugurar o Livro de Tombo da Matriz Nossa Senhora da Luz em 1920 o padre polonês Andrzejewski¹⁹⁰ criticou as mudanças trazidas pela estrada de ferro que redefiniu a

¹⁸⁹ A pintura representa a abertura das primeiras ruas da cidade e apresenta em primeiro plano a bodega, indicado pelo freguês bebendo sobre o balcão, e a atividade do comerciante Francisco de Paula Pires. A imagem tem relação com as descrições que foram feitas sobre Irati no início do século XX. Os porcos e a madeira cortada indicam as características rurais e o início da atividade extrativista da madeira que começava a ocorrer no novo município.

¹⁹⁰ Casemiro José Andrzejewski (1864-1922), nascido em Romanowka na Polônia e ordenado em Cracóvia. Chegou ao Brasil em 1890 e sua presença relaciona-se com a maior entrada dos imigrantes poloneses ocorrida na passagem do século XIX para o século XX. Foi pároco em Imbituva entre 1920-1921 e atendeu Irati neste período. BATISTA NETO, Herculano. **Nossa Senhora da Luz de Irati 1904-2004**. Curitiba: Gráfica Optograf, 2004, p. 19-23.

sede do novo município ao passar por um local mais baixo, atraindo o comércio e a instalação de “indústrias” para seu entorno:

Villa...relativamente é a Villa do Iraty, localidade muito nova, creada por Estrada de Ferro São Paulo-Rio Grande e principalmente pela collocação da Estação Iraty. Localidade esta traria antigamente o nome de ‘Couvalzinho’ e o verdadeiro Iraty (hoje chamado Iraty Velho, aliás lugar mil vezes melhor, mais salubre e bonito para collocar-se nelle a Villa) é distante 2-3 kilômetros da Villa e serviu apenas com o seu nome para a Estação e para a Villa, visto que o próprio dela, era pouco sonoro e esthético. ‘Sacra auri fames’ como dizia o antigo poeta, ou o ‘negozio’ como dizem os Calabrezes, foi a causa movens da criação desta localidade, tal qual como na antiga Califórnia! – cercada de hervaes e pinhaes recebeu a Estação do Iraty engenhos de serra e barbaquás por vizinhos! Um sem número de carroças carregadas de herva ou planchões e madeira começou affluir para despachar a sua carga na Estação; acompanhavam as pequenas carrocinhas das Colônias adjacentes de Serra, Floresta, Gonçalves Junior e até as de Prudentópolis e Guarapuava!¹⁹¹

O padre Andrzejewski podia até exagerar em suas críticas, mas estava certo quanto às origens da cidade, nascida sob a égide do trem e do “negozio”.¹⁹²

Um dos primeiros negociantes da cidade foi Manoel Gracia, que levou para Irati suas heranças e experiências no comércio de fazendas, armarinhos, secos e molhados e sua rede de contatos com comerciantes da capital e dos portos paranaenses. Gracia tinha o comércio no sangue. Era bisneto de antigos comerciantes da “sociedade tradicional”. Seu avô foi Manoel Ribeiro de Macedo, proprietário de uma casa comercial em Morretes em 1828, que por sua vez era filho de um comerciante de tecidos em Paranaguá. A transmissão das tradições comerciais¹⁹³ na família de Manoel Grácia continuou em Irati. Trajano Gracia, seu filho, também seguiu carreira no comércio bodegueiro. Inicialmente, Trajano administrou o armazém de seu sogro, João Batista Anciutti, imigrante italiano estabelecido em Campo Largo que se mudou para Irati e montou uma serraria no bairro Riozinho em 1907. Trajano abriu seu próprio armazém em Engenheiro Gutierrez no final da década de 1930, bairro vizinho ao Riozinho, quando recebeu uma estação da ferrovia. Seu armazém era um dos maiores do bairro, onde era possível encontrar “de tudo”. Junto ao armazém Gracia instalou uma bomba de gasolina, um moinho para beneficiamento de cereais e uma olaria nas

¹⁹¹ Idem.

¹⁹² Negócio; operação comercial; loja; trabalho. POLITO, André Guilherme. **Michaelis**, pequeno dicionário italiano-português, português-italiano. São Paulo: Melhoramentos, 1993, p. 205.

¹⁹³ PROST, Antoine. O Trabalho. In: PROST, Antoine; VINCENT, Gérard. (orgs). **História da Vida Privada**, vol. 5. São Paulo: Companhia das Letras, 1992, p. 28; THOMPSON, Paul. **A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias**: uma abordagem centrada em histórias de vida. Ciências Sociais Hoje. ANPOCS, 1993, p. 9; LEVI, Giovanni. **A herança imaterial**: trajetória de um exorcista no Piemonte do século XVII. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.

vizinhanças. Sua atividade comercial o envolveu durante quase toda a primeira metade do século XX.¹⁹⁴

Foto 8 - Armazém de Manoel Gracia e os imigrantes no Núcleo Iraty, atualmente Colônia Gonçalves Junior – 1908.



Fonte: AIPMI

Foto 9 – Armazém no bairro Riozinho - 1920



Fonte: AIPMI.

Antes de se instalar em Irati em 1899, Manoel Gracia possuía armazéns em Ponta Grossa e Campo Largo. Em 1908 escreveu a um comerciante de erva-mate em Buenos Aires dizendo que tinha dez anos de experiência nos negócios com mate, oferecendo a ele seu produto de “boa qualidade”. As transações comerciais de Manoel Gracia em Irati desde sua chegada até 1914 estão registradas em vasta documentação contábil. Quando a firma se dissolveu com o falecimento de Gracia, seu sócio Emílio Batista Gomes continuou

¹⁹⁴ BACELLAR, Enólia Macedo; MACEDO, João Noel Azevedo. **Genealogia de Manoel Ribeiro de Macedo**. Curitiba, 1998; VALENGA, Gaspar. 1903-2003: Centenário de Riozinho e história de algumas empresas pioneiras de Irati. Guarapuava/Irati: Ed. UNICENTRO, 2003, p. 45, 75.

comercializando madeira, mantendo um comércio de secos e molhados voltado principalmente ao abastecimento dos operários da sua serraria.¹⁹⁵

Emílio Batista Gomes era um imigrante espanhol que aos doze anos de idade já fazia bicos no Rio de Janeiro. Depois de envolver-se nos episódios da Revolta da Armada instalou-se no Covalzinho.¹⁹⁶ Emílio Gomes e Manoel Gracia eram coronéis da guarda nacional e logo que chegaram ao distrito passaram a realizar, além de atividades comerciais e industriais, atividades políticas.¹⁹⁷

Tornaram-se vizinhos do coronel Francisco de Paula Pires, morador na localidade desde 1890. Pires era o dono da bodega próxima à estação onde Gomes almoçou logo que desceu do trem. Pires comercializava erva-mate, bebidas e gêneros alimentícios transportados pelos “cargueiros”¹⁹⁸ e “tropas”, e que passaram a circular também ela ferrovia.¹⁹⁹

Sobre Francisco de Paula Pires, seu contemporâneo Rodolfo José Pedroso registrou outra faceta daquele comerciante:

o Coronel Chico Pires [era] chefe político do lugar [...] mandava e desmandava. Certa vez chegou um circo e instalou-se com ordem dele. Quando o circo estava armado, veio o delegado de polícia, que era designado por ele e proibiu, porque não lhe deram satisfação. Bem, virou e mexeu, o delegado não quis obedecer sua ordem. Resultado, o coronel foi à cadeia, destituiu o delegado e o circo funcionou para a alegria de todos, menos do delegado.²⁰⁰

Além do movimento responsável pela ocupação territorial e aumento das atividades comerciais e industriais em Irati no início do século XX, é importante acompanhar o envolvimento desses primeiros comerciantes na formação do poder local que culminou com a emancipação política do município.

Em 1904 Emílio Gomes foi eleito vereador da câmara municipal de Imbituva. Francisco de Paula foi eleito para o cargo de juiz distrital e vereador da mesma câmara.

¹⁹⁵ ACCI. Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia. 1905-1917.

¹⁹⁶ Lustosa em livro sobre a história do Brasil dirigida para crianças, ao tratar da imigração ocorrida no Brasil no final do século XIX, cita o exemplo de Emílio Batista Gomes: “Emilio Batista Gomes, esse seu avô, tinha 12 anos e se virou para viver sozinho no Rio de Janeiro fazendo todo tipo de biscate. Quando surgiu uma oportunidade, alistou-se no Exército e lutou do lado do florianista na Revolta da Armada e na guerra que se lhe seguiu. Tinha grande admiração por Floriano Peixoto. Ele se estabeleceu depois no interior do Paraná, fez fortuna e foi um dos fundadores de uma cidade chamada Irati, da qual se tornou o primeiro prefeito em 1907.” LUSTOSA, Isabel. **A História do Brasil explicada aos meus filhos**. Rio de Janeiro: Agir, 2007, p. 57.

¹⁹⁷ ORREDA, José Maria. **Irati**, vol. III. *Op. cit.*, p. 14; 18.

¹⁹⁸ Cargueiro é “animal cavalar ou muar de carga. Cada animal levava uma cangalha, sobre a qual eram postos dois cargueiros, fardos, duas bruacas de couro, ou cestos de taquaras com mercadorias. Grande balaio de taquara, com capacidade de 90 kilos que era transportado no lombo de muares.” Pode ser definido também como “medida para milhos ou outros cereais, equivalente a 90 kilos”. Na documentação analisada o termo cargueiro é usado tanto como meio de transporte como medida volumétrica. FILIPAK, Francisco. **Dicionário sociolingüístico paranaense** *Op. cit.*, p. 105.

¹⁹⁹ ORREDA, José Maria. **Irati**, vol. III. *Op. cit.*, p. 12.

²⁰⁰ ORREDA, José Maria. **Irati**, vol. II. *Op. cit.*, p. 169.

Quando Irati se emancipou em 1907 Emilio Gomes foi indicado pelo governo estadual para ocupar o cargo de prefeito por um ano. No ano seguinte, ocorreram as primeiras eleições municipais e Antonio Teixeira Sabóia foi eleito para o cargo de prefeito e Manoel Gracia, sócio de Emílio Gomes, ocupou a presidência da câmara. Manoel Gracia também assumiu interinamente o cargo de prefeito por dois anos. Em seguida, foi a vez de Francisco de Paula Pires tornar-se prefeito.²⁰¹

A presença de “coronéis bodegueiros”: comerciantes de secos e molhados ligados aos negócios do mate e da madeira, que ostentavam patentes de coronéis da guarda nacional ocupando cargos públicos em Irati, evidencia as características da organização política na primeira república, na qual a política municipal era influenciada pelos “coronéis” que controlavam o comércio e a economia locais, e as decisões que mantinham seu poder e privilégios.²⁰²

Não era incomum comerciantes assumirem cargos públicos. Estavam sempre envolvidos nas quentes disputas eleitorais apoiando seus candidatos. O jogo político, muitas vezes, se confundia com o jogo das trocas, no qual o voto, tal qual fumo ou lingüiça, passava sobre o balcão:

Em certo pleito político, como era costume na época, Antonio Teixeira Sabóia vestiu um eleitor da cabeça aos pés. Chamava-se Alfredo, era pintor e bebia demais. No dia da eleição o Velho Alfredo votou contra o candidato do Cel. Sabóia, que ficou indignado. O Velho Alfredo escondeu-se o quanto foi possível, até que um dia foi obrigado a passar pelo negócio do Coronel.

- Tire o chapéu, disse-lhe Sabóia em plena rua

- Tire o paletó.

- Tire a camisa

- Tire o sapato.

- Não mando tirar a calça, seu cachorro sem vergonha, porque sei que você não tem nada por baixo. Suma-se da minha frente.²⁰³

2.3. Irati depois do trem

Um dos primeiros moradores de Irati, Rodolfo José Pedroso, informou que antes da instalação da estrada de ferro “havia pouca gente, meia dúzia de vizinhos da Lagoa ao Covalzinho. Plantava-se roça de milho, feijão, e couve nos quintais [...] Do milho fazia-se farinha em monjolo e engordavam-se porcos criados soltos. Os mais fortes tinham tropas de

²⁰¹ ORREDA, José Maria. **Irati**, vol. I. *Op. cit.*, p. 37-41.

²⁰² JANOTTI, Maria de Lourdes Mônaco. **O Coronelismo**. Uma Política de Compromissos. São Paulo: Brasiliense, 1992, p. 10.

²⁰³ Causo recolhido do anedotário popular iratiense. ORREDA, José Maria. **Irati**, vol. I. *Op. cit.*, p. 24.

mulas arreadas para o transporte. Viajavam dias, semanas e até meses a cavalo, por picadas mata a dentro, até chegar aos centros mais adiantados”.²⁰⁴

Os tropeiros²⁰⁵ que percorriam a região e faziam o comércio de abastecimento antes da chegada do trem continuaram convivendo com a ferrovia. Da estação ou em direção a ela, as mercadorias viajavam longas distâncias, em carroças ou cargueiros, atingindo as localidades sem trem. Ao descrever o caminho do distrito até o município de Imbituva em 1899, Emilio Gomes revelou no jornal *Correio do Sul* em 1939: “éramos obrigados a ir pagar impostos de comércio, actos eleitoraes e judiciais, por caminhos que mais eram picadas por baixo de taquaraes e que, para vencer a distância de seis léguas, tínhamos de viajar o dia todo montados em animais fortes, de preferência muars, para que estes resistssem a viagem por dentro de caldeirões e tocos de taquaras”.²⁰⁶

Foto 10 - Casa de secos e molhados de João Van Tienen (sem data).²⁰⁷



Fonte: AIPMI.

²⁰⁴ Depoimento prestado ao jornal *O Debate* na década de 1970. ORREDA, José Maria. **Irati**, vol II. *Op. cit.*, p. 169.

²⁰⁵ Segundo Hameister a historiografia aglutinou na categoria explicativa “tropeiros” diversos sujeitos: “tanto senhores de homens, terras e animais, envolvidos no comércio de tropas”; escravos ou índios administrados que atuaram conduzindo animais de maneira compulsória; homens que tinham a função de conduzir o gado aos seus mercados, bem como homens que conduziam mercadorias diversas, semelhante a um mascate, o tipo de comerciante estudado por Alcir Lenharo que eram comerciantes ligados ao abastecimento de alimentos, conduzindo diversas mercadorias. HAMEISTER, Martha Daisson. **O continente do Rio Grande de São Pedro: os homens, suas redes de relações e suas mercadorias semoventes (1727-1763)**. 2002. Dissertação (Mestrado em História) - Instituto de Filosofia e Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2002, p. 60.

²⁰⁶ ORREDA, José Maria. **Irati**, vol II. *Op. cit.*, p. 171.

²⁰⁷ No registro da câmara municipal a licença de funcionamento desse estabelecimento foi expedida em 12 de junho de 1926 para um “negócio de secos e molhados” na “rua que vai para a Colônia Gonçalves Junior”. A imagem representa o uso dos animais como meio de condução de homens e provavelmente de mercadorias, ao mesmo tempo em que o trem também cortava parte do município. Não foi possível identificar se estes homens atuavam como tropeiros. Livro de Alvarás III, 12/06/1926.

Para realizar o transporte de mercadorias na região do Alto Taquari no Rio Grande do Sul, no início do século XX, os comerciantes usavam o transporte feito com mulas e cargueiros, pois embora os animais perdessem seu valor comercial, eram necessários para realizar a circulação dos produtos entre as colônias e seu entorno, assim como carroceiros e posteriormente carreteiros.²⁰⁸

Com a abertura de estradas em Irati as carroças passaram a dominar o transporte dentro do município. O boletim do Centro de Comércio e Indústria de Irati registrou que em 1937 circulando por suas ruas e estradas 79 automóveis, 54 caminhões, 19 bicicletas, 18 carroças de duas rodas e 1.735 carroças de quatro rodas.²⁰⁹ Em 1957 havia 2033 carroças registradas na câmara municipal, mas havia outras que circulavam sem licença e as que vinham de outros municípios, como informa Gaspar Valenga, ferreiro iratiense que durante 50 anos fabricou cerca de 300 carroças, consertando outras centenas. Entre 1949 e 1951, abriu em sua casa, ao lado da ferraria no bairro do Riozinho, um armazém de secos e molhados, auxiliado por sua esposa Catarina.²¹⁰

Muitos ferreiros, carpinteiros e marceneiros, vários deles imigrantes ou seus descendentes que chegavam ao município, construíam e consertavam em suas oficinas as importantes carroças que tinham diversas funções na vida local. Em dias de festa as carroças e os animais eram enfeitados para fazer bonito na cidade. “Quando havia casamentos [...] era costume enfeitar os cavalos e parar em frente a Casa Stroparo, para comprar e soltar fogos de artifício para comemorar”. Na atual Rua Trajano Gracia, homenagem ao bodegueiro filho do coronel bodegueiro Manoel Gracia, se localizava o armazém da família Stroparo e ocorria passagem dos tropeiros de porcos, burros, cavalos que atravessavam a cidade. Até meados do século XX, das varandas das casas das “nonas”, as crianças podiam observar o trabalho e o movimento de bodegueiros, carroceiros e tropeiros.²¹¹

Desde o início do século XX o transporte de mercadorias em lombo de animais e depois em carroças se intensificou na estação, tão logo os trens começaram a circular, o que fez de Irati, seu comércio e conexão ferroviária verdadeiro empório regional, como relata Emílio Gomes:

²⁰⁸ TEDESCO, João Carlos. **Colonos, carreteiros e comerciantes**: a região do Alto Taquari no início do século XX. Porto Alegre, EST, 2000, p. 62.

²⁰⁹ **Boletim Agrícola, Comercial e Industrial da Sociedade Agrícola Rural de Irati**. Irati. Ano 1, n. 1, 01/11/1937.

²¹⁰ VALENGA, Gaspar. **1903-2003: Centenário de Riozinho e história de algumas empresas pioneiras em Irati**. Guarapuava/Irati: Ed. Unicentro, 2003, p. 35; VALENGA, Gaspar. **Memórias de um ferreiro: 1940 a 2003**. Guarapuava, PR: UNICENTRO, 2007, p. 107-114.

²¹¹ BONETE, Izabel Passo; FILLUS, Luiza Nelma. **Descendentes da família de Francisco Stroparo e Luiza Eulália Simionato Stroparo**. Guarapuava, PR: Vermelho, 2007, p. 281-283.

[...] toda essa gente de lavradores, fez seu mercado nesta Estação, sendo desde logo este lugar o fornecedor de cereaes, toucinho, xarque, farinha de milho, etc. a todas as estações da linha até Ponta Grossa, tornando-se rapidamente um ponto comercial de importância, donde diariamente os comerciantes recebiam tropas do interior do município, até a zona do Pinhão de Guarapuavinha, do município de Guarapuava, carregados com produtos diversos, que vendiam voltando para suas cidades supridos dos gêneros de que precisavam para as suas necessidades.²¹²

Erva-mate, gêneros diversos, dinheiro e correspondências seguiam no lombo dos animais. A correspondência da firma de Manoel Gracia atesta diversas transações com comerciantes de outras localidades que possuíam tropas para enviar erva-mate e transportar outros gêneros: “[...] Recebemos por sua tropa 20 saccos com 84 arrobas de herva de barbaquá que lhe creditamos em sua conta a importancia de 218\$000 [...]. Pedimos favor de mandar com urgência as hervas que estão prontas. Pelo mesmo tropeiro lhe remetemos 30 saccos vazios.”²¹³

Os tropeiros chegavam de diversos lugares com erva-mate e levavam gêneros que seriam revendidos em bodegas distantes. Em outra carta, Gracia registra o envio de diversas mercadorias para a localidade de Palmital: “Ilmo. Snr. João de Deus Chagas [...] Conforme seu pedido remetemos pela tropa do Snr. Antonio Pires os gêneros seguintes que lhe ficaram debitados: 2 latas c/ 40 K de banha [a] 1:200 [total] 48:000 [e] 2 sacos de farinha de mandioca [a] 12:500 [total] 25:000 [somando] 73:000 reis. Somos com estima”.²¹⁴

A instalação da estação ferroviária agitava a circulação de mercadorias e o cotidiano da vila, estradas e caminhos. Além dos cargueiros e tropeiros que circulavam, novos comerciantes se instalavam para fazer o fornecimento de mercadorias, comprando a produção agrícola e extrativista, agilizando trocas, oferecendo pouso, banho e refeição para os viajantes da Railway. Os comerciantes se apoiavam em uma rede de serviços que se fixava no interior como os monjolos e moinhos que fabricavam farinha de milho, barbaquás que cancheavam mate²¹⁵ e serrarias.

²¹² ORREDA, José Maria. **Irati**, vol II. *Op. cit.*, p. 173.

²¹³ Destinatário ilegível, carta enviada para a localidade de Boa Vista em Irati. Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia. 10/02/1911.

²¹⁴ Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia. 7/01/1911.

²¹⁵ O trabalho com a erva-mate consistia da etapa da colheita de folhas e ramos das plantas localizadas nos campos, também conhecidos como “faxinal” e em seguida realizava-se o “sapeco” em uma fogueira, no próprio lugar da colheita para diminuir a umidade e evitar que as folhas fermentassem. A próxima etapa consistia de uma secagem mais lenta nos chamados “carijos” (construção rústica, com fogo sob uma grelha e coberta com teto rudimentar) que foram sendo substituídos pelos “barbaquás” (engenho no qual se beneficia, seca por calor indireto, cancheia e moe a erva-mate) de onde saía a erva-mate “cancheada” (sapecada, malhada e peneirada), a matéria prima para os engenhos de beneficiamento nacionais ou estrangeiros. COSTA, Samuel Guimarães da. **A erva-mate**. Curitiba: Coleção Farol do Saber, 1995, p. 26-27; FILIPAK, Francisco. **Dicionário sociolinguístico paranaense** *Op. cit.*

O lugar começou a atrair gente em busca de trabalho, especialmente no corte e beneficiamento da madeira nas serrarias que se instalavam e em diversas oficinas. Profissionais ambulantes desciam na estação e partiam em busca de clientes, como um dentista que acabou autuado pelo fiscal da câmara por não pagar a devida licença para abrir “gabinete”. O dentista alegou estar de passagem e que iria trabalhar algum tempo na vila, não pretendendo abrir gabinete ou se fixar na cidade, alegando que o código de posturas nada previa sobre dentistas ambulantes o que deixou o fiscal um tanto desarvorado. Foi então que o prefeito sugeriu aos vereadores para criar “um imposto para ambulante que permanecesse apenas por poucos dias”, orientando a câmara sobre a possibilidade daquela situação se repetir: “pois é sabido que constantemente aqui venham exercer essa profissão”.²¹⁶

Estruturava-se uma praça comercial em Irati, constituída por bodegas que se espalhavam pelo município e por lojas, casas de pasto, hotéis, pensões, barbearias e outros espaços que ajudariam construir novas sociabilidades entre comerciantes, lavradores, carroceiros, tropeiros, viajantes, operários e imigrantes, enfim, a população que movimentava a produção, o consumo e a vida na vila e nas localidades do interior.²¹⁷

O agricultor Pedroso recordava que antes da ferrovia a diversão em Irati era o fandango²¹⁸, quadrilha e corridas com cavalos:

[...] não existia casa assoalhada. Batia-se bem o chão, deixando bem firme qual cimento e ali dançavam o fandango, saltitando e batendo o pé com força no chão, calçados de botas e sapatão e até tamancos. Quem usava sapato e bota, usava esporas. Era a noite toda aquele ritmo, o tinir das esporas. Alguns caboclos para se destacar como fortes, jogavam bruaca alceada igual mochila com uns 40 quilos nas costas e davam várias voltas, todos em fila/ as mulheres dançavam pelo centro.²¹⁹

Pedroso lembra ainda as antigas corridas de cavalos e as “cavalhadas” que era disputa entre cavaleiros que tinham que tirar com a ponta de uma espada pequenas argolas suspensas em uma taquara por um barbante: “eram vencedores os que mais argolinhas tirassem.” Depois de descrever o fandango, a quadrilha e as corridas comenta: “veio o progresso, a estrada de ferro, o Irati [...] Com a estrada de ferro vieram as serrarias, que foram

²¹⁶ Livro de Alvarás da Câmara Municipal de Irati, n. I e II, 1907-1908; CEDOC, ACMI, 10/01/1908.

²¹⁷ Além dos registros de licenças para o comércio, as fotografias que registram a Estação Ferroviária e Telegráfica de Iraty nas primeiras décadas do século XX permitem notar vários estabelecimentos comerciais vizinhos à estação. Alguns anúncios de hotéis em jornais na década de 1920 ofereciam pouso, refeição e banho: “Restaurante Emilia Mueller, cozinha de 1ª ordem, quartos, banhos quentes e frios, próximo à estação.” **O Iraty**, n. 28, 22/12/1928.

²¹⁸ É uma “dança com qualquer número de pares, os quais se deslocam em círculos, uns atrás dos outros, em figurações variadas, que consistem em evoluções individuais ou em conjunto”. FILIPAK, F. **Dicionário sociolinguístico paranaense**. Curitiba: Imprensa Oficial, 2002, p. 174.

²¹⁹ ORREDA, José Maria. **Irati**, vol. II. *Op. cit.*, p. 169.

pondo por terra todas as madeiras e permitindo a abertura de estradas e ruas em Irati”. Dessa forma, apontava sensíveis mudanças nas sociabilidades e na paisagem local.²²⁰

As primeiras ruas foram a Rua do Comércio, Rua dos Operários, Rua do Cemitério, Rua da Câmara e Rua da Liberdade, próximas à estação, mais tarde prolongadas ligando outras localidades que passariam a bairros. Nelas, aos poucos, surgiam o cinema, clubes, capelas e outros lugares de encontro.²²¹

Nas bodegas, bares e oficinas eram tecidas muitas das relações dos habitantes de uma cidade que crescia à beira da ferrovia, onde madeira, mate e cereais eram carregados e por onde chegavam ferramentas, tecidos, queijos, vinhos, manteigas, enlatados, entre mercadorias industrializadas e artesanais, provenientes de diferentes estações da São Paulo – Rio Grande Railway e das ferrovias que a ela se interligavam. Chegavam rolhas, algodão e calçados de São Paulo, farelo, farinha de trigo e arroz de Joinville, aguardente de Jaraguá, lâmpadas e arroz de Passo Fundo e móveis de Porto União.²²²

A cidade também passou a ser destino de muitos imigrantes, principalmente de eslavos - poloneses e ucranianos/rutenos²²³ - e também de holandeses, alemães, italianos, portugueses, espanhóis, sírios e libaneses.

²²⁰ Idem, ibidem.

²²¹ Sobre a toponímia de Irati: Programa “Irati de Todos Nós” de José Maria Gracia de Araújo do dia 25/07/1910, “Aquarela Irati de Todos Nós” - As Ruas da Cidade. Disponível em <<http://www.radionajua.com.br/AM/?naj=news&news=4390>> . Acesso em 01 de dezembro de 2010.

²²² Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia. 1905-1917; CEDOC/I. Livro de Registro de Mercadorias Recebidas na Estação Ferroviária de Iraty. 1937-1940. PARANÁ, Secretaria da Fazenda, Indústria e Comércio. Identificamos nos registros de mercadorias que entraram na estação de Irati entre 1937 e 1940 diversas estações de onde se originavam as mercadorias que chegaram nesse período. Algumas não foram citadas por não ter sido possível identificar a localização, pois os registros não apontavam os estados, apenas o nome das estações de origem. Para vinculá-las aos estados cruzamos os dados do livro de registro com as informações que constam no site: <www.estacoesferroviarias.com.br>. **Estações de São Paulo:** Cachoeira, Barra Funda, Sorocabana, Campinas, Ipiranga, Estação São Paulo, Bananal, Cometa, Campos, Mococa, Ubá, Lapa, Botucatu, Itapira, Indaiatuba, São Caetano. De **Santa Catarina:** Joinville, Jaraguá, Rio Negrinho, São Bento do Sul, Perdizes (atual cidade de Videira), Porto União, Volta Grande, Capinzal, Mafra e Pinheiro Preto. Do **Rio Grande do Sul:** Augusto Pestana, Novo Hamburgo, Marcelino Ramos, Erechim, São Gabriel, Xarqueada, Herval, Passo Fundo, Balisa, Esteio, Porto Alegre, Getúlio Vargas, São Leopoldo, Carazinho e Caxias.

²²³ Para Guérios, ruteno foi o nome dado aos emigrantes camponeses da província da Galícia pelas autoridades do Império Austro-Húngaro. Tratava-se de um grupo que partilhava traços culturais diversos e que formavam um “grupo étnico”, mas que não tinham um Estado independente no período da Grande Imigração, como posteriormente ocorreu quando a Ucrânia passou a ter domínio independente de seu território no início do século XX. Portanto, a diferença entre “rutenos” e “ucranianos” é uma diferença de “consciência nacional” ou conforme expõe o autor: “consciência de si mediada pela concepção de nação, que gera uma identificação entre uma pessoa e sua “pátria”. GUÉRIOS, Paulo Renato. **Memória, identidade, religião entre imigrantes rutenos e seus descendentes no Paraná.** Tese (Doutorado em Antropologia Social). Museu Nacional/UFRJ. Rio de Janeiro, 2007, p. 190. Para Andreazza, os imigrantes da Colônia Antonio Olinto, assim como em outras regiões do Paraná se autodenominavam rutenos. Na documentação analisada pela pesquisadora a designação “ucranianos” passou a ocorrer a partir de 1920. ANDREAZZA, Maria Luíza. **Paraíso das delícias:** um estudo da imigração ucraniana. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999, p. 12.

Entre 1829 e 1911 o Paraná recebeu 83.012 mil colonos estrangeiros. A entrada desse grande contingente, especialmente nas últimas décadas do século XIX e iniciais do XX, constituiu mais de cem núcleos coloniais distribuídos em diferentes regiões.

Para Nadalin:

A continuidade do desenvolvimento da economia monetária e das atividades comerciais, a gradativa deterioração dos negócios de invernagem à medida que avançava o século XIX, o concomitante crescimento de outros segmentos da sociedade (ervateiros e madeireiros), enfim o crescimento do processo de urbanização, todo este contexto, principalmente no último quartel do século, teria o concurso do trabalho imigrante.²²⁴

No sul do Brasil a imigração teve contornos diferentes da imigração na região cafeeira. No Paraná a colonização tinha como objetivo das autoridades o abastecimento do mercado interno com gêneros alimentícios, tornando os colonos pequenos proprietários rurais.²²⁵ Em São Paulo, como os fazendeiros tinham interesse em manter a posse de suas terras e precisavam de trabalhadores que substituíssem a mão-de-obra escrava na lavoura cafeeira, desejavam a entrada de imigrantes despossuídos em massa, e não constituir uma camada de pequenos proprietários. Predominou aí o sistema de parceria e o trabalho assalariado.²²⁶

No apogeu da imigração no Brasil, entre o final do século XIX e início do XX, Irati se tornou um dos alvos das iniciativas federais para a instalação de um núcleo colonial, já que o município era servido pela ferrovia e tinha acesso ao restante do Estado. Além da instalação do Núcleo Iraty outros núcleos ligados ao Serviço de Povoamento do governo federal foram instalados no Paraná entre eles o Itapará, Ivaí, Taió, Jesuíno Marcondes, Senador Correia, Vera Guarani, Cruz Machado e Apucarana.²²⁷

Romário Martins informa que “[...] a colônia Irati [foi] fundada 3 léguas distantes da vila do mesmo nome, com 286 lotes rurais e 119 urbanos, com uma população de 1449 pessoas, em sua maioria alemães, holandeses, russos, polacos galicianos e nacionais”. Segundo relatórios oficiais o Núcleo Iraty ficou sob a tutela federal por aproximadamente cinco anos, quando foi então “emancipado” o que significa que passado o período da ajuda financeira e técnica do governo os imigrantes estariam, em princípio, adaptados e com uma infra-estrutura mínima para administrarem suas propriedades.²²⁸

²²⁴ NADALIN, Sérgio Odilon. **Paraná: ocupação do território, população e migrações**. *Op. cit.*, 79; 64.

²²⁵ SANTOS, Carlos Roberto Antunes. **História da Alimentação no Paraná**. *Op. cit.*, p. 98

²²⁶ ALVIM, Zuleika. Imigrantes: a vida privada dos pobres do campo. In: NOVAIS, Fernando A.; Sevecenko, Nicolau. **História da Vida Privada no Brasil**; 3. São Paulo: Companhia das Letras, 1998, p. 231.

²²⁷ RAMOS, Jair de Souza. **O poder de domar do fraco: construção de autoridade e poder tutelar na política de povoamento do solo nacional**. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2006, p. 122.

²²⁸ MARTINS, Alfredo Romário. **História do Paraná**. 2. ed. São Paulo: Rumo. s/d., p. 431; RAMOS, Jair de Souza. *Idem*, p. 122.

Na prática, as dificuldades enfrentadas pelos imigrantes em Irati nos primeiros tempos da colônia fizeram com que muitos retornassem para seus países de origem ou se deslocassem para outras regiões do Paraná, como o caso de famílias holandesas que partiram para Carambeí, atraídos pelo trabalho na construção do trecho da ferrovia Ponta Grossa - Castro e na colônia agrícola da Brasil Railway Company.²²⁹ Nadalin explica que “em virtude do baixo índice de fixação destes imigrantes, sabemos que muitos restaram pouco tempo nas colônias onde foram localizados, mormente quando não havia condições de desenvolvimento, frustrando, porém suas aspirações”.²³⁰

O recenseamento realizado pelo inspetor da Delegacia do Serviço de Povoamento do Solo no Paraná em dezembro de 1921, aponta para a presença dos escravos e também famílias de alemães, holandeses, italianos, portugueses, sírios e brasileiros vivendo na colônia, totalizando 1.530 pessoas no Núcleo Iraty. Orreda enfatiza que “[...] foram ali reunidas, num pequeno espaço de chão, várias nacionalidades – holandeses, alemães, ucranianos, poloneses, migrantes italianos (desde 1914), além dos nacionais [...] com hábitos diferentes e costumes conflitantes, sem escolas adequadas, sem meios para preservar a saúde, sem retaguarda capaz e suficiente para comercializar a produção, predominando [...] a hostilidade mútua. [...]”.²³¹

Além da imigração ocorrida no Núcleo Colonial Irati, de caráter oficial, diversas localidades do município como Serra dos Nogueiras, Rio Corrente, Pedra Preta, Rio Bonito, Mato Queimado, Riozinho, Cochinchos, entre outras, passaram a receber imigrantes vindos com seus próprios recursos ou “espontaneamente”, de colônias estabelecidas em Prudentópolis, Curitiba, São Mateus, Campo Largo e Araucária, para trabalhar principalmente na agricultura, ocupando também postos no comércio, indústria madeireira e ervateira.²³² Conforme Grychzyska, “em 1904 um grupo expressivo, porém independente, assentou-se em Irati, constituído por poloneses vindos das colônias de Campo Largo, Lapa e Assungui”, principalmente da Colônia Tomaz Coelho.²³³

Em 1920 a população total do município era de 13.422 pessoas entre eles 10.226 brasileiros e 3.196 estrangeiros.²³⁴ Em 1940 o IBGE recenseou 23.074 pessoas, 5.573

²²⁹ ORREDA, José Maria. **Irati**, vol. III. *Op. cit.*, p. 168.

²³⁰ NADALIN, Sérgio Odilon. **Paraná: ocupação do território, população e migrações**. *Op. cit.*, p. 79.

²³¹ Arquivo Público do Paraná. Relatório Anual da Delegacia de Serviço de Povoamento do Solo no Paraná. Códice 1257; ORREDA, José Maria. **Irati**, vol. III. *Op. cit.*, p. 168.

²³² GLUCHOWSKI, Kazimierz. **Os poloneses no Brasil: subsídios para o problema da colonização polonesa no Brasil**. Porto Alegre: Rodycz & Ordakowski Editores, 2005, p. 73.

²³³ GRZYCHZYSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. Curitiba: Vicentina, 2007, p. 148.

²³⁴ BRASIL. Diretoria Geral de Estatística. **Recenseamento de 1920**. Rio de Janeiro: Typografia da Estatística, 1926.

vivendo na área urbana e 17.501 na área rural.²³⁵ Em 1950 a população cresceu aproximadamente 10% em relação ao censo de 1940, totalizando 25.491, destes 7.939 residentes na área urbana e 17.552 na área rural.²³⁶ Em 1957 a população na área urbana passa de 7.939 para 10.121, no entanto não localizamos os dados para área rural neste ano.²³⁷ Em 1960 a população total era de 30.525.²³⁸

2.4. Os imigrantes e os bodegueiros

No Paraná, sobretudo a partir de 1875, as autoridades locais buscavam solucionar o problema da escassez e carestia de alimentos com a produção de gêneros de primeira necessidade, fazendo dos imigrantes europeus pequenos proprietários que passaram a constituir chácaras entorno à capital.²³⁹ Na passagem do século XIX ao XX muitos imigrantes passaram a ocupar terras no segundo planalto paranaense, onde se localiza Irati, principalmente eslavos que chegaram logo após a instalação da ferrovia.

Os bodegueiros dinamizaram a circulação de mercadorias produzidas pelos colonos imigrantes, intermediando trocas variadas e não somente de produtos,²⁴⁰ conforme Andreazza: “O balcão de uma venda do interior é muito mais do que o mero local de transações econômicas.”²⁴¹ Os imigrantes em Irati também se envolveram com o comércio nas colônias e adjacências e em diversos ramos, entre eles o comércio de secos e molhados feito através das casas comerciais ou bodegas.²⁴² No Paraná, desde o início do século XIX os imigrantes europeus estiveram envolvidos em atividades comerciais e industriais, principalmente os alemães, a partir da criação da colônia Rio Negro em 1829.

Entre os ramos influenciados pelos os alemães em Curitiba estava o da panificação, embora a população no século XIX reclamasse do preço do pão em função da escassez de trigo. Os anúncios de jornais da capital traziam informações e críticas sobre sua qualidade que

²³⁵ IBGE. **Censo Demográfico de 1940**: Rio de Janeiro: IBGE, 1951. Série Regional, Parte XVIII, Paraná.

²³⁶ IBGE. **Censo Demográfico de 1950**: Rio de Janeiro: IBGE, 1955. Série Regional, Volume XXVI. Paraná.

²³⁷ IRATI, **Livro do Cinquentenário de Irati**. Irati: Prefeitura Municipal de Irati, 1957, p. 56.

²³⁸ IBGE. **Censo Demográfico de 1960**. Rio de Janeiro: IBGE, 1960. Série Regional. Volume I, omo XIV. Paraná.

²³⁹ SANTOS, Carlos Roberto Antunes. **História da Alimentação no Paraná**. *Op. cit.*, p. 98.

²⁴⁰ Sobre as trocas de mercadorias ocorridas entre imigrantes e seus descendentes com comerciantes nas colônias de São José dos Pinhais, Paraná, conferir as entrevistas realizadas por: MAROCHI, Maria Angelica. **Imigrantes 1870-1950**: Os europeus em São José dos Pinhais. São José dos Pinhais: Travessa dos Editores, 2006.

²⁴¹ ANDREAZZA, Maria Luiza. **Paraíso das delícias**: um estudo da imigração ucraniana. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999, p. 172.

²⁴² ACCI. Livro de Impostos, Indústrias e Profissões, 1919-1940.

também tinha influência do preço do trigo e da disponibilidade deste ingrediente na Província.

243

O pão e a cerveja passaram a integrar os hábitos alimentares da população do Paraná especialmente após chegada de um grande número de imigrantes. No último quartel do século XIX era generalizado o hábito de comprar pães e broas nas padarias, embora seu mercado não estivesse regulamentado. Em Curitiba, os preços foram tabelados a partir de um acordo entre padeiros da cidade e publicados no jornal. O mesmo ocorreu com a cerveja. A atitude tomada por estes comerciantes de origem germânica vinha repetindo práticas de suas regiões de origem. Quanto aos “polacos imigrantes também trariam em sua bagagem a vivência de um mercado regulamentado”. Pereira comenta que um deles, fugitivo do império czarista, escreveu a seus parentes sobre as possibilidades comerciais que o Brasil oferecia. Ele pretendia “organizar uma venda e um bar, uma vez que aqui se pode fazer tudo sem patente”.

244

Os registros de firmas comerciais referentes aos anos de 1890 a 1929 na Junta Comercial do Paraná para empresas da capital e interior do estado revelam que das 4.644 firmas, 60,55% eram firmas de imigrantes e descendentes de imigrantes. Os outros 39,45% eram de proprietários de ascendência luso-brasileira. Do total de firmas registradas, 24,20% pertenciam a associados e proprietários de ascendência alemã, russo-alemã e alguns judeus de cultura alemã. Os italianos correspondiam 15,20% das firmas. Os alemães em Curitiba ocuparam no “comércio em geral” espaços tradicionalmente ocupados pelos luso-brasileiros, tanto de importação quanto de exportação. Estavam envolvidos no comércio de “fazendas, armarinhos, confecções, calçados, chapéus, miudezas em geral, secos e molhados, comissões, representações, consignações, ferragens e máquinas, automóveis [entre vários outros ramos].”

245

No interior do estado destacou-se também a presença de sírios e libaneses com 20,92% das firmas registradas, 14,40% no caso da Capital e no total do estado 18,03% dos imigrantes envolvidos no comércio. Também para o interior foi representativo o número dos eslavos sendo 10,07% do total de comerciantes no interior, conforme a tabela:

²⁴³ SANTOS, Carlos Roberto Antunes. **História da Alimentação no Paraná**. Op.cit., p. 143; REINHARDT, Juliana Cristina. **A padaria América e o pão das gerações curitibanas**. Curitiba: Ed. do Autor, 2010, p. 27.

²⁴⁴ PEREIRA, Magnus Roberto de Mello. **Semeando iras rumo ao progresso**: (ordenamento jurídico e econômico da Sociedade Paranaense, 1829 – 1889). Curitiba: Ed. da UFPR, 1996, p. 39

²⁴⁵ BALHANA, Altiva Pilati. **Un Mazzolino de Fiori**. vol. II. *Op. cit.*, p. 291.

Tabela 4 - Estabelecimentos comerciais e industriais do Paraná 1890/1929

Origem étnica – localização e números relativos

Origem étnica	Curitiba	Interior	Total
Brasileiros	34,64	44,80	39,45
Alemães	32,00	15,53	24,20
Italianos	17,23	12,89	15,20
Sírios e Libaneses	7,8	15,03	11,22
Eslavos	5,6	10,07	7,70
Outros	2,73	1,68	2,23
Total	100,00	100,00	100,00

Fonte: BALHANA, Altiva Pilatti. **Un Mazzolino de Fiori**, vol II. Curitiba: Imprensa Oficial; Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, 2003, p. 291.

Na passagem do século XIX para o século XX diversas ruas centrais de Curitiba concentravam estabelecimentos comerciais e industriais, consideradas “reduto dos alemães”.

246

Em Irati os imigrantes se estabeleciam em variados ramos do comércio, indústria e serviços: bodegas, botequins, padarias, açougues, fábricas de cerveja, licor, “gasosas”, salsichas, lingüiças, banha, doces, moinhos de café e profissões como ferreiros, sapateiros, proprietários de serrarias, cinematógrafo, comércio de erva-mate, madeira, cereais, entre outras atividades, além do trabalho agrícola que envolvia a maioria. Trabalhavam também no serviço de extração e beneficiamento de erva-mate e em obras públicas.²⁴⁷ Outros abriam suas bodegas, pequenas fábricas, padarias, açougues, se envolvendo no comércio de gêneros alimentícios.

O padre Casemiro José Andrejewski criticava, em 1920, o que considerava como desordenada expansão do comércio e dos negócios em Irati, com a presença marcante de imigrantes de diversas nacionalidades e a desorganização na ocupação do espaço urbano:

Commerciantes grandes e pequenos esta ‘gens transfuga’ de todas as nações construíam a galoppe as suas bodegas, casas de comércio, depósito de herva e madeira, primeiro bem perto da Estação, e quando faltou lugar, bem perto do último negócio e sobre todas as estradas por onde circulam as carroças e os carroceiros. Todos querem viver, todos querem ganhar, todos fazem ‘negóccio. Não é pois prudente, até perigoso é, perguntar a alguém delles de symetria das ruas, casas, etc..! Tudo ali está misturado, paiões com casas de tabuas, depósitos com casas brancas, bodegas com palacetes, confeitarias com salsicharias; Brasileiros com Turcos,

²⁴⁶ SANTOS, Nestor Victor dos. **A terra do futuro**: impressões do Paraná. Rio de Janeiro: Typografia do Jornal do Commercio, 1913, p. 99.

²⁴⁷ ORREDA, José Maria. **Irati**, vol II. *Op. cit.*, p. 61.

Polacos, Syrios, Italianos, Ruthenos e Allemães. A própria Capella bem perto da “chave” da Estação, onde as maquinas não manobram nem apitam quando a Capella esta fechada! Basta começar a Missa, Sermão, catecismo ou intoar o “Dominus uobiscum” já vem a locomotiva com os seus pi-pi-pi em falsete, para estragar tudo! Harmonia, catechética, homilia e a própria liturgia!...Das ist der Fluch der bösen tat! Onde o “negózzio” serve de alicerce, ali as paredes não podem servir para devoção.²⁴⁸

No relatório sobre os núcleos coloniais instalados em Irati e Prudentópolis de 1921, o inspetor da Delegacia do Serviço de Povoamento do Solo no Paraná indicava as principais atividades desenvolvidas nos núcleos Iraty, Itapará e Jesuíno Marcondes.²⁴⁹ Informava que os imigrantes produziam gêneros agrícolas como milho, feijão, batatas inglesas e doces, trigo, centeio, aveia, cevada, “fagopyro” (trigo-sarraceno), mandioca, cebolas, alhos, fumo, linho, vinha, frutas e legumes. O inspetor revelou que naquele momento os colonos buscavam pagar os débitos da dívida colonial e as prestações vencidas, depois de enfrentar uma “terrível praga de gafanhotos” que dizimou as plantações. Depois desse revés, intensificaram suas plantações, principalmente de milho, porque os preços estavam compensadores nos naqueles últimos anos embora houvessem baixado consideravelmente em 1921²⁵⁰. Pragas de gafanhotos, formigas, lagartas, e ratos eram problemas constantes relatados pelos inspetores paranaenses.²⁵¹ Em 1906, dois anos antes da instalação do Núcleo Iraty, Manoel Gracia enviou correspondência a um comerciante de Teixeira Soares, chamado A. M. Correia de Sá, informando sobre o problema com as pragas e mau tempo: “temos a dizer-lhe que feijão prezenemente não temos quantidades em depósito, apenas temos 6 cargueiros, e este anno é muito resumida a colheita, devido a grande secca que houve, e gafanhotos, só com alguma demora é que poderemos arranjar [...] Precisando de milho velho temos em deposito ao preço de 8:500 nesta estação”.²⁵²

O inspetor da Delegacia do Serviço de Povoamento do Solo no Paraná criticava os problemas provocados pelas estradas ruins para o transporte das mercadorias. Diversos pontos da estrada que ligava “a colônia Itapará à vila de Iraty” e suas pontes danificadas estavam

²⁴⁸ “Das ist der Fluch der bösen tat!”: Essa é a maldição do mal feito! BATISTA NETO, Herculano. **Nossa Senhora da Luz de Irati, 1904-2004**, p. 20.

²⁴⁹ O núcleo Jesuíno Marcondes foi fundado oficialmente em 15/07/1908 no atual município de Prudentópolis e esteve sob tutela federal por 4 anos e 9 meses. Itapará também estava localizado em Prudentópolis. Fundado em 26/08/1908 em terras devolutas cedidas pelo Estado, ficou sob tutela por 4 anos e 8 meses. O Núcleo Iraty foi inaugurado em 30/08/1908. Instalado em terras compradas pela União e sob tutela federal por 4 anos e 8 meses. RAMOS, Jair de Souza. **O poder de domar do fraco**. *Op. cit.*, p. 122. Em 1920 o Núcleo Itapará, já “emancipado” do poder tutelar do governo federal e em função de disputas territoriais entre Irati e Prudentópolis, passou a distrito de Itapará, e ficou sob administração iratiense. ORREDA, José Maria. **Irati, Revista dos Distritos**: Guamirim, Ginçalves Junior, Itapará, Sede. Irati: O Debate. CD ROOM, 2009.

²⁵⁰ Arquivo Público do Paraná. **Relatório Anual da Delegacia de Serviço de Povoamento do Solo no Paraná**. Códice 1257.

²⁵¹ RAMOS, Jair de Souza. **O poder de domar do fraco**. *Op. cit.*, p. 113.

²⁵² **Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia.**, 07/03/1906.

causando graves prejuízos ao comércio e ao deslocamento dos moradores: “a prefeitura de Iraty, a quem compete fazer esses serviços, visto proceder destes núcleos as suas maiores rendas, tem somente feito alguns ligeiros reparos na estrada”.²⁵³

Além do milho, informava à diretoria e ao chefe do Povoamento no Paraná Dr. Manoel Francisco Ferreira Correia, que nas viagens realizadas a essas colônias raramente encontrava algum “colono devedor” em casa, porque os mesmos “se encontravam no município de Guarapuava trabalhando nas empresas herveiras empregados no serviço de extração do Matte”, e continuava: “muitos desses colonos, alegando não produzirem suficientemente os seus lotes, entregam-se anualmente n’aquela serviço por julgarem-o mais lucrativo.” A erva-mate, além de empregar imigrantes na sua indústria, era um dos produtos comercializados nos núcleos coloniais ao lado de madeiras, leite, ovos, couros, manteiga, queijos, banha, mel de abelhas, palha picada, cera e toucinho.²⁵⁴

As dificuldades para produzir gêneros alimentícios suficientes para consumo próprio e para venda, possibilitando obter recursos para saldarem suas dívidas coloniais colocava os imigrantes na dependência dos “negociantes”. O inspetor observava que mesmo quando alguns imigrantes buscavam trabalhar na extração de erva-mate em Guarapuava, ainda assim não obtinham resultados satisfatórios “porque tendo elles de adquirir aos negociantes os gêneros necessários à sua manutenção e de suas famílias, pelos quaes pagam preços algumas vezes fabulosos, as parcas economias que ainda lhes restarem mal chegam para se vestirem”.²⁵⁵

Analizando a imigração no Paraná a partir da colônia Antonio Olyntho, Andreazza ressaltou que o pagamento da dívida colonial dos imigrantes junto ao estado podia ser saldado com moeda corrente ou serviços em obras públicas para benefício da colônia. A dificuldade encontrada pelos imigrantes localizados em áreas cobertas de florestas, longe de centros urbanos e trabalhando para subsistência, gerava a necessidade de criar meios para sobreviver e realizar o pagamento. Alguns deles trabalhavam na abertura de picadas, estradas e construção de pontilhões. Durante a construção da ferrovia São Paulo - Rio Grande do Sul, muitos imigrantes se empregaram como operários. Alternavam atividades agrícolas com a coleta de erva-mate realizada no inverno e com trabalhos de extração e beneficiamento de madeira prestando serviços a empresas madeireiras como a Lumber Company. Conseguiram também algum dinheiro com a venda de pinheiros. O problema da falta de circulação de moeda entre os imigrantes nas colônias exigia que os colonos utilizassem parte de sua

²⁵³ Arquivo Público do Paraná. **Relatório Anual da Delegacia de Serviço de Povoamento do Solo no Paraná, 1921**. Códice 1257.

²⁵⁴ APP. **Relatório Anual da Delegacia de Serviço de Povoamento do Solo no Paraná, 1921**. Códice 1257.

²⁵⁵ APP. **Relatório Anual da Delegacia de Serviço de Povoamento do Solo no Paraná, 1921**. Códice 1257.

produção agrícola ou erva-mate em troca de dinheiro com os comerciantes locais. “A transação não envolvia simultaneidade, ou seja, a entrega dos produtos por parte dos colonos e a do dinheiro por parte dos comerciantes não se processavam ao mesmo tempo. Os comerciantes locais faziam, assim, às vezes de ‘banco’”.²⁵⁶

Em Irati de 1908, quando o Núcleo Iraty era instalado, a firma Manoel Gracia & Cia. já estava com filial de seu armazém de fazendas, secos e molhados montado na sede da colônia para realizar o abastecimento dos imigrantes. Antes mesmo dos colonos chegarem, a bodega já estava pronta para receber seus futuros e fiéis fregueses. Nas prateleiras, sacos e balaios o comerciante dispunha de café, manteiga, biscoitos, açúcar, arroz, feijão, sal, vinagre, toucinho, charque de porco, banha, lingüiça, peixe salgado, latas de “pesqueiras”, cebolas, farinha de mandioca, de milho e de trigo, pimenta, nós-moscada, canela, goma, macarrão, cachaças de Morretes, “pingas”²⁵⁷ ou “paratys”²⁵⁸, fumo, cigarros, vinho verde, côcos “comprados fora”, doces em calda, bombons, diversos utensílios domésticos, garrafas vazias, “papéis de sementes diversas”, fósforos, kerosene, tecidos de algodão, carretéis de linha, tamancos, chapéus de palha, anil, soda, sabão, corda, material de construção como pregos, parafusos, dobradiças, arame, sacaria, ferramentas, além de produtos perecíveis que eram preparados ou providenciados conforme pedido ou necessidade dos consumidores como pães, broas, carne fresca e ovos que eram consumidos pelos imigrantes desde sua chegada.²⁵⁹

As mercadorias que chegavam aos armazéns da firma de Manoel Gracia tinham diversas origens. Uma das mais importantes era o mate. A correspondência da firma informa que a erva-mate cancheada, produzida em localidades de Irati, Prudentópolis, Guarapuava e em outras que atualmente integram os municípios de Rebouças, Inácio Martins e Mallet que chegava ao armazém, era remetida pela ferrovia às principais indústrias de beneficiamento e exportação do estado, situadas em Curitiba e Paranaguá. Entre elas Munhoz da Rocha & Irmão de Paranaguá, Leão Junior & Cia. S.A., Guimarães & Cia. S.A. – Indústria e Comércio; B. R. de Azevedo & Cia. Ltda.; Mader & Cia.; B. A. Veiga, Hauer & Irmão; João R. de

²⁵⁶ ANDREAZZA, Maria Luiza. **Paraíso das delícias**. *Op. cit.*, p. 55-59.

²⁵⁷ Pinga, além de designar cachaça, também podia ser “porção de bebida que se engole de cada vez; gole, trago.” HOUAISS, A. **Dicionário eletrônico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. 1 CD-ROM.

²⁵⁸ Parati ou Paraty foi um termo sinônimo de cachaça. Parati, Angra dos Reis e Ilha grande foram importantes produtores de aguardente. CARNEIRO, Henrique. **Bebida, abstinência e temperança na história antiga e moderna**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2010, p. 246.

²⁵⁹ Rol de mercadorias identificadas no livro borrador Manoel Gracia & Cia. (p. 48-60) vendidas entre 26 e 27 de agosto de 1908 aos imigrantes, pouco antes da instalação oficial do núcleo que ocorreu em 30 de agosto de 1908.

Macedo; Macedo & Soares e Macedo & Filho, empresas de Curitiba, muitas delas com filiais em outras cidades do estado.²⁶⁰

A erva-mate, milho, feijão, farinha de milho e couro, de produção local e regional eram despachados do armazém de Gracia para as firmas Inocêncio de Oliveira & Cia. em Porto União; Leopoldino de Abreu em Antonina; João Pedro Jr. & Cia.; Roberto Lobo, João Hoffmann & Filho; João Dotzel, Ernesto Villela & Irmãos; Fernando Bitencourt e Henrique Niesing; entre outras em Ponta Grossa, e também para Germano Probsk em Jaguariaíva, além das empresas de Curitiba e Paranaguá, citando alguns exemplos, entre tantos outros, de comerciantes e firmas que mantinham negócios regulares com a firma, além compradores de madeira de São Paulo, entre eles Fayad Maluf e Indústrias Matarazzo.²⁶¹

Muitos desses comerciantes e firmas enviavam parte do pagamento das compras realizadas junto a Manoel Gracia & Cia em mercadorias encomendadas para compor seu estoque. A erva-mate e em menor quantidade os cereais, entravam como parte do pagamento desses fornecedores que eram também fregueses, compradores daqueles gêneros. Assim, nas operações comerciais daqueles tempos o dinheiro circulava, mas não se excluía as trocas quando eram convenientes.

Em 27 de outubro de 1905, Manoel Gracia & Cia encomendou junto à casa comercial João Pedro & Cia. de Ponta Grossa, 5 sacos de açúcar do sul, 20 cargas de sal de 50 litros e 5 kilos de barbante. No mês seguinte pediu a Antonio Ribeiro de Macedo o envio um barril de aguardente. Em janeiro de 1910 solicitou do armazém de Leopoldino de Abreu em Antonina um barril de aguardente e farinha de mandioca. De Anibal Rocha & Cia. de Curitiba, em 1910 recebeu um romance encomendado pelo médico Pedro Mello, que trabalhava na Comissão de Colonização no município.²⁶²

Na última semana de novembro de 1905, Gracia recomendava a João Dotzel de Ponta Grossa para enviar seu pedido de querosene aproveitando o trem de inflamáveis que passaria por Irati. Em 27 de março de 1911 foi feito pedido a H. Souza & Cia. de Curitiba, machados, foices, cortadeiras, limas chatas, serras, pregos e papel de embrulho. Cavallim & Weigert de Ponta Grossa despachou 300 kilos de banha e 25 arrobas de toucinho “do bom” para Manoel Gracia & Cia de Irati, em março de 1911.²⁶³ O trigo, não produzido em grande quantidade no município no início do século XX, em 1908 chegava ao armazém de Gracia dos estoques de

²⁶⁰ **Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia.** 1905-1917. Também cruzamos as informações do livro copiador de cartas com a lista das empresas paranaenses do setor exportador de erva-mate arroladas por: COSTA, Samuel Guimarães da Costa. **A erva-mate.** Curitiba: Coleção Farol do Saber, 1995, p. 98-111.

²⁶¹ Idem.

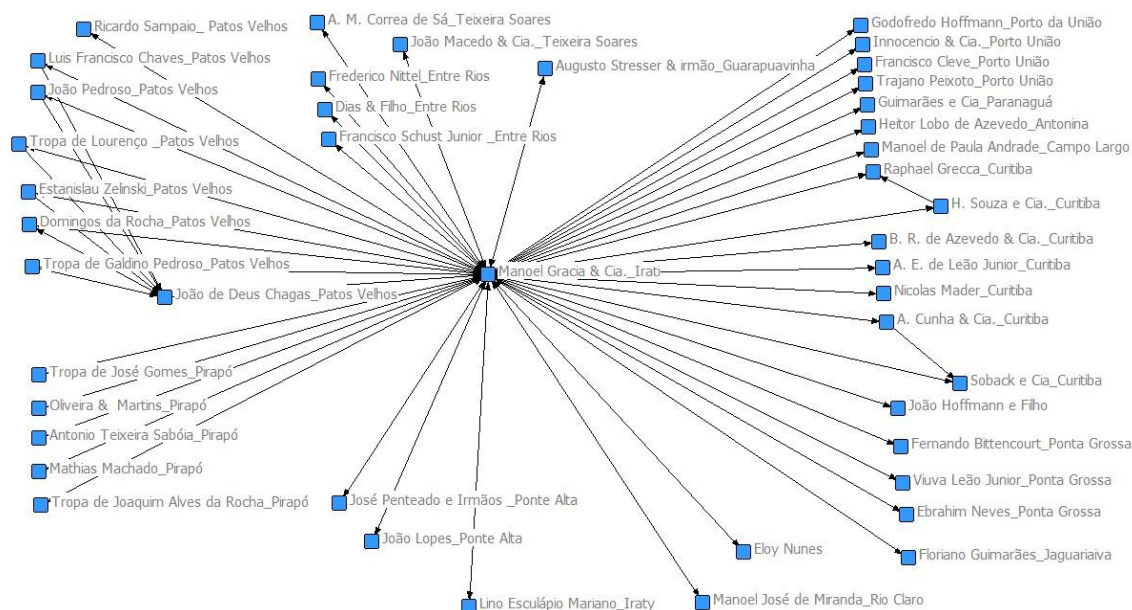
²⁶² Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia., idem respectivamente: 27/10/1905; 01/11/1905; 18/01/1910; 18/01/1910.

²⁶³ Idem, 27/03/1911.

comerciantes de Ponta Grossa, assim com café, arroz, sabão, canela, sardinha, chinelo de couro, meia branca, fósforos, botas, saca-rolhas, fazendas, açúcar, entre tantos outros, recebidos diariamente.

Figura 3

Representação gráfica dos contatos comerciais da firma Manoel Gracia & Cia. no ano de 1908²⁶⁴



Fonte: Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia. 1908

O gráfico contém os contatos comerciais realizados por Manoel Gracia & Cia. em 1908 e representa uma parte da teia de relações comerciais que se estruturou tendo seu armazém como centro. No lado esquerdo se apresentam os contatos com comerciantes das redondezas como Pirapó e Ponte Alta pertencentes ao município de Irati; Patos Velhos em Prudentópolis; Rio Claro em Mallet e Entre Rios no município de Guarapuava. No lado direito, estão os contatos com comerciantes de outras cidades paranaenses mais distantes e Porto União, em Santa Catarina.²⁶⁵

²⁶⁴ Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia. 1908. Não está representado neste gráfico o contato estabelecido com um comerciante de Buenos Aires porque na prática nenhuma venda de mate foi concretizada. Também não aparecem as relações com os colonos do Núcleo Iraty nessas correspondências, registradas apenas nos livros borradores do armazém que fazia o fornecimento de gêneros para os mesmos como alimentos, bebidas, utensílios domésticos e objetos de uso pessoal, além das diárias do trabalho em obras públicas pagas em dinheiro. As trocas de produtos dos colonos com a firma não eram apareceram nos borradores consultados para esse ano.

²⁶⁵ A distância entre as localidades e cidades relacionadas no gráfico e a área central da cidade de Irati, onde estava localizado o armazém de Manoel Gracia, tomando como base os dados atuais são: Patos Velhos (Prudentópolis): 46,8 km; Pirapó: 24 km; Cerro da Ponte Alta: 30 km; Mallet: 56,8 km, Teixeira Soares: 28 km,

Além dos contatos comerciais estabelecidos pela firma Manoel Gracia & Cia., foi possível identificar três pequenas redes comerciais e de crédito representadas no gráfico.

No lado esquerdo João de Deus Chagas articula alguns agricultores ao armazém nos negócios com erva-mate. Não foi possível saber se Chagas era funcionário da firma e responsável pela extração do mate na região de Patos Velhos ou se fazia esse trabalho de maneira autônoma. Ficou evidente apenas que ele intermediava a compra de erva-mate de Luis Francisco Chaves, João Pedroso, Estanislau Zelinski e Domingos da Rocha e o armazém em Irati. O envio destas mercadorias acontecia através das tropas de Lourenço (não consta o sobrenome) e de Galdino Pedroso.

Essas tropas também transportavam milho, farinha e feijão, levando gêneros como sal, açúcar, café, querosene e cachaça para aqueles fornecedores de mate. As tropas de Joaquim Alves da Rocha e de José Gomes realizavam o mesmo trabalho entre Pirapó e Irati.

A ferrovia abriu um universo de possibilidades para o envio e recebimento de mercadorias as mais diversas, em grandes quantidades e com rapidez. Isso não significou o fim do transporte realizado pelas tropas e carroças. Através delas muitas mercadorias chegavam à estação, de onde saíam carregadas de tantas outras destinadas a lugares muitas vezes distantes e de difícil acesso. A abertura de estradas facilitou a circulação de carroças melhorando o escoamento da produção e o abastecimento da população rural. Nesse espaço intermediário atuavam os tropeiros, carroceiros e os bodegueiros.

Portanto, o armazém de Gracia estava envolvido com muitos negócios dentro e fora do município, além de abastecer os imigrantes do Núcleo Iraty com grande variedade de itens. Antes mesmo dos colonos iniciarem seus primeiros trabalhos na nova colônia, já freqüentavam a bodega.

Ao estudar a introdução de novas colônias italianas no Rio Grande do Sul, Ducatti Neto relatou que o trabalho de edificação das capelas e cemitérios ocorria simultâneo ao da construção da bodega, tamanha sua importância para a sobrevivência e o sucesso daqueles empreendimentos. Não poucas vezes, o comércio já estava a todo o vapor antes mesmo da primeira missa ou do primeiro velório. Nas despojadas vendas e bodegas coloniais, os moradores se reuniam para beber, jogar e cantar. Nelas, ocorreram as primeiras festas brasileiras de muitos imigrantes.²⁶⁶

Entre Rios: 145 km, Jaguariaíva: 209 km; Ponta Grossa: 84 km; Curitiba: 153 km, Campo Largo: 126 km; Antonina: 246 km, Paranaguá: 255 km e Porto União: 255 km. Pirapó e Ponte Alta são localidades rurais dentro do território iratiense. Disponível em: www.maps.google.com.br e Departamento de Viação e Serviços Rurais da Prefeitura Municipal de Irati. <http://www.irati.pr.gov.br/governo/secretarias.asp>.

²⁶⁶ DUCATTI NETO, Antonio. **A vida nas colônias italianas**. Porto Alegre: EST, 1979, p. 57.

Na sede dos núcleos coloniais se concentravam lojas e armazéns. “Era ali que se pretendia que os colonos vendessem as suas colheitas e comprassem os produtos de que necessitavam. Por essa razão, comerciantes locais compravam lotes urbanos na sede.”²⁶⁷

Através dos livros borradores²⁶⁸ e da correspondência de Gracia & Cia. é possível verificar que a firma abastecia os imigrantes através de um acordo estabelecido com a Comissão de Colonização. As anotações em um Livro Razão da firma indicam que o armazém abasteceu o Núcleo Iraty, por conta do acordo com a Comissão de Colonização, pelo menos três anos.

Cancellamento

Ficam cancelladas 168 folhas que se referem a fornecimento de colonos do Núcleo “Gonçalves Júnior”, nos anos de 1908, 1909 a 1910, que já se acham fechadas ditas transacções.

Iraty, 1º de novembro de 1910

Manoel Gracia & Cia.²⁶⁹

Acordos dessa natureza, envolvendo bodegueiros e governo, foram comuns no período da imigração. Ao comentar sobre a alimentação dos imigrantes que chegaram a São Paulo para trabalhar nos cafezais, Zuleika Alvim anota que tinham muita dificuldade para recriar o seu universo alimentar, como o caso dos japoneses que “odiaram” e rejeitaram o arroz e feijão à moda brasileira. Além disso, ficavam “à mercê dos donos das vendas, cujos conselhos pouco lhes serviam.” Acabavam comprando os gêneros vendidos pelos comerciantes, mas não tinham quem lhes ensinasse a preparar a comida. Compravam carne-seca e bacalhau e assavam sem dessalgar. Depois de desembarcar e comer as canjas das hospedarias por algum tempo, até que pudessem adaptar sua alimentação plantando suas hortas e roças, os imigrantes enfrentavam o consumo de alimentos comprados nas bodegas,

²⁶⁷ RAMOS, Jair de Souza. **O poder de domar do fraco**. *Op. cit.*, p. 145.

²⁶⁸ Segundo Holanda, “borrador” é um “livro onde os comerciantes anotam dia-a-dia, as suas operações, e que serve de base para a escrituração regular”. Trata-se de um documento contábil produzido pelos comerciantes no qual se registra o lançamento diário de todas as mercadorias comercializadas. No caso dos armazéns e bodegas permite conhecer o consumo de mercadorias por parte dos fregueses. O uso desse tipo de livro foi um hábito de escrituração trazido pelos portugueses. Os Colégios da Companhia de Jesus já os empregavam. FERREIRA, Aurélio. B. de Holanda. **Novo Dicionário da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira. 1975, p. 220.

²⁶⁹ **Livro Razão Manoel Gracia & Cia, 1908-1910**. Holanda define Livro Razão como “livro de escrituração mercantil que contém o resumo das contas lançadas no diário, às quais ele se reporta à maneira de índice; firma”. O manual do Guarda-Livros Moderno explica que nesse livro os comerciantes resumiam o valor de cada conta “como um dicionário onde se procura o valor de cada palavra [...] No [Borrador e] Diário estão espalhadas as diferentes partes de uma conta; no Razão, todas essas partes estão reunidas numa página apresentando o estado da mesma.” Segundo orientação do manual aos guarda-livros: “Copie-se primeiramente o Borrador tal e qual como está no livro; passem-se depois todos os lançamentos pelo Diário [...] Passem-se todos os lançamentos [do Diário] pelo Razão [...] Depois formule-se o [livro de] Conta Correntes [...] Finalmente faça-se o [livro] Caixa [...] Abre-se o livro de Inventários e Balanços [...] [com] Inventário de stock das mercadorias, balanço geral e estado desta casa.” BRANDO, Giudicelli Jean. **O Guarda-Livros Moderno**. Typografia Piratinina: São Paulo, 1921, p. 59; 110. O Código Comercial Brasileiro obrigava os comerciantes a terem o Livro Diário e o Livro Copiador de Cartas. Outros livros eram facultativos. BEVILAQUA, Achilles. **Código Comercial Brasileiro Anotado**. Editora Freitas Bastos: Rio de Janeiro, 1947, p. 15-16. Escriturar uma casa comercial segundo as normas oficiais não era coisa simples, respeitada especialmente por firmas e empreendimentos de maior porte.

nem sempre correspondendo às suas expectativas ou hábitos alimentares. No Paraná, os imigrantes poloneses que não conseguiam fazer o plantio de milho, centeio, batata e feijão no devido tempo, ficavam dependendo da “cadernetinha” dos comerciantes pelo resto do ano. Compravam o que precisavam no famoso “fiado” para pagar na safra seguinte, ou entregavam algum animal ou erva-mate como parte do pagamento, entre outros ajustes possíveis.²⁷⁰

Inicialmente, o consumo realizado pelos imigrantes do Núcleo Iraty no armazém de Gracia era adicionado a dívida colonial e sendo que o comerciante recebia o valor das mercadorias consumidas diretamente do governo, através dos funcionários responsáveis pela administração da colônia.

Em carta datada de 2 de maio de 1910 Manoel Gracia solicitava uma ordem de pagamento:

Ao Snr. Francisco Vieira de Araújo ou à sua ordem pedimos pagar a importância de [...] um conto e sessenta e sete mil réis de fornecimento feito à famílias de colonos do núcleo “Gonçalves Junior” e que os chefes de referidas famílias se achavam trabalhando na construção da estrada sob a direção de V.^a S.^a, fornecimento que fizemos por ordem do Dr. Francisco Gutierrez Beltrão em virtude de autorização de V.^a S.^a aquele Sr.^o e conforme conta já remetida pelo mesmo.²⁷¹

Em relatório da Secretaria de Negócios de Obras Públicas e Colonização sobre a cidade de Prudentópolis em 1907, o borrador aparece como um livro de escrituração dos negócios feitos com os imigrantes dentro de um conjunto de livros como o “livro de matrícula de colonos, conta corrente dos colonos, registro de ofícios, livro caixa, livro carga.” Nesse mesmo relatório o inspetor afirma que o sustento dos colonos estaria garantido pelo governo durante os seis primeiros meses contando da data da instalação dos lotes, através de algum comerciante.²⁷²

As conexões entre imigrantes, agricultores e comerciantes eram muitas vezes de conveniência quando se estabeleciam acordos envolvendo trocas de mercadorias em um jogo de perde-ganha, conforme afirmam Mayol e Certeau ao tratarem da “conveniência” como regra do uso social, “enquanto o social é o espaço do outro”. Entretanto, não era somente através das conveniências que se estabeleciam as relações nas bodegas.²⁷³ Muitos comerciantes, inclusive imigrantes, exageravam os preços das mercadorias que vendiam,

²⁷⁰ ALVIN, Zuleika. Imigrantes: a vida privada dos pobres do Campo. In: NOVAIS, Fernando A.; SEVCENKO, Nicolau (orgs.) **História da Vida Privada no Brasil**, 3. São Paulo: Companhia das Letras, 1998, p. 254; 245.

²⁷¹ **Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia.** 02/05/1910. O núcleo Gonçalves Junior era um dos nomes utilizados para se referir ao Núcleo Iraty. Além dessa correspondência, o livro borrador registra vários pagamentos de diárias por trabalhos realizados em obras públicas aos imigrantes, além de uma vasta lista de gêneros alimentícios disponíveis no estoque do armazém.

²⁷² Relatório da Secretaria de Negócios de Obras Públicas e Colonização. 1907. Disponível em <www.arquivopublico.pr.gov.br>. Acesso em: 05/06/2010.

²⁷³ MAYOL, Pierre. A conveniência. In: CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano**: 2 morar, cozinhar. Rio de Janeiro: Vozes, 1996, p. 46-69.

explorando a inabilidade comercial dos colonos, como apontou o cônsul Gluchowski sobre os imigrantes poloneses no sul do Brasil.²⁷⁴ Daquele tipo de exploração não escapavam nem mesmo os fregueses brasileiros que mesmo dominando melhor os códigos locais, acabavam enredados nas artimanhas dos bodegueiros.²⁷⁵

Quanto ao comércio estabelecido no Núcleo Iraty, depois chamado Gonçalves Junior, verificou-se que em pouco tempo se expandiu com a abertura de novas bodegas e outros negócios. Em 1921, o inspetor do Povoamento contabilizou seis “armazéns de víveres, fazendas, ferragens, etc.”, onze “depósitos” (provavelmente de mate e cereais), três moinhos de cereais hidráulicos, uma padaria, dois açougues e fábricas de salsichas, um hotel, uma oficina de alfaiate, duas oficinas de carpinteiros e cinco sapateiros. Naquele ano havia na colônia 32 estabelecimentos, entre comerciais, industriais e oficinas. O relatório registrou informações sobre a configuração “urbana” do núcleo que possuía três templos religiosos, dez edifícios públicos e 371 “ranchos para colonos” espalhados nos lotes rurais, além de 14 casas para colonos na sede do núcleo²⁷⁶ e 68 casas de habitação “particulares”, também na sede.²⁷⁷

Vários desses negócios certamente pertenciam a imigrantes. Os livros de alvarás concedidos pela câmara municipal entre 1907 e 1944 para comerciantes no município de Irati, registram nesse período 21 pessoas solicitando licença para comercializar fazendas, secos e molhados no núcleo Iraty ou Colônia Goçálves Junior, como também era conhecido. Eram eles: Alcides Gruber, Miguel Haubana, Jacob Michalak, Germano Dietrich, João Wray, Emilio Sbsch, Hassam, Stephano Sosnoski, João Stadome, Said Fenianos, Francisco Thomaz Pires, Valentim e Cia., Francisco Jaworsk, Nagib Harmuche, Madik Milhem (ou Milken), Alexandre Wecelovicz Filho e Antonio Strojak. Nesse grupo de comerciantes formais registrados na câmara, aparece também os nomes de Amazonas Matoso dos Santos, F. V. Dutra e uma mulher chamada Catharina. Os sobrenomes evidenciam um significativo envolvimento dos imigrantes ou seus descendentes no comércio de secos e molhados.²⁷⁸

²⁷⁴ GLUCHOWSKI, Kazimierz. **Os poloneses no Brasil**. *Op. cit.*, p. 259.

²⁷⁵ TEDESCO, João Carlos. **De olho na balança!:** comerciantes coloniais do Rio Grande do Sul na primeira metade do século XX. Passo Fundo: Méritos; Porto Alegre: EST, 2008, p. 104-107.

²⁷⁶ Na sede se centrava a administração e o comércio no núcleo colonial, funcionando como centro de organização da vida rural. Conforme relatório de Joaquim Gonçalves Jr. “Nas sedes de alguns núcleos, iniciados há um, 2 e 3 anos, em terras que permaneciam cobertas de mata virgem, já se notam elementos de vida superior a muitas vilas, contando-se grande número de casas comerciais, oficinas, estabelecimentos industriais, hotéis, farmácias, escolas, igrejas, agências postais, telegráficas ou telefônicas etc. [...] RAMOS, Jair de Souza. **O poder de domar do fraco**. *Op. cit.*, p. 154.

²⁷⁷ APP. **Relatório Anual da Delegacia de Serviço de Povoamento do Solo no Paraná, 1921**. Códice 1257. Os nomes dos proprietários dos estabelecimentos não foram registrados no relatório.

²⁷⁸ Livro de Alvarás da Câmara Municipal de Irati, I a VI, 1907-1944.

2.5. Nas bodegas dos imigrantes

Com exceção das variadas mercadorias fornecidas aos imigrantes, seus nomes e seu consumo, o livro borrador (1908-1914) do armazém do Núcleo Iraty e a correspondência (1905-1917) de Manoel Gracia & Cia, não permitiram verificar outras possíveis relações ou acordos estabelecidos entre os imigrantes e o comerciante. Por exemplo: a troca de mercadorias ou empréstimo de dinheiro aos colonos. O borrador registrava também o pagamento das diárias aos colonos pelo trabalho em obras públicas. As diárias eram lançadas como créditos, que serviam para pagamento das contas no próprio armazém. Assim, o imigrante recebia seu dinheiro do governo creditado em sua conta na bodega, para comprar o que precisasse na própria bodega, pelo preço do bodegueiro. Eventualmente os colonos realizavam pequenos saques em dinheiro, mas, em geral, pouco o utilizava porque a bodega em tudo os abastecia. Ocorria que, por vezes, o débito do colono andava maior que seu crédito. Para o bodegueiro, na maioria das vezes, isso era muito conveniente.

O inspetor do Povoamento relatou sobre as dificuldades enfrentadas pelos imigrantes para realizar as colheitas o que os tornava inevitavelmente dependentes dos “negociantes”, pagando preços elevados sobre as mercadorias que consumiam.

Essa ligação entre os comerciantes e os imigrantes nas áreas coloniais do sul do Brasil foi captada nitidamente pelo cônsul da Polônia em Curitiba, Kazimierz Gluchowski, no início da década de 1920, que além de mostrar a presença dos imigrantes poloneses e sua atuação no comércio e na indústria apontou algumas características relativas aos chamados “vendeiros” poloneses.²⁷⁹

Naquele momento o cônsul avaliou que nos três estados do sul brasileiro a presença dos poloneses na indústria era bastante reduzida. Quanto ao Paraná, destacou que os poloneses exerciam vários ofícios artesanais suprimindo as necessidades nas colônias, contabilizando aproximadamente 290 deles fora da capital, a maior parte ferreiros, sapateiros, alfaiates, marceneiros, carpinteiros, fabricantes de carroças, seleiros, açougueiros e padeiros, fabricantes de louças, barbeiros, motoristas, fabricantes de peneiras, tanoeiros, fotógrafos e pedreiros construtores que trabalhavam como autônomos dirigindo seus próprios negócios.

²⁷⁹ Ao longo de suas viagens pelos estados sob sua jurisdição: Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, na década de 1920, relatou diversos aspectos sobre a situação dos poloneses envolvendo a primeira geração deles no Brasil. A partir de dados coletados de múltiplas fontes como documentos oficiais, arquivos paroquiais, anotações de Sebastião Edmundo Wos Saporski, visitas às colônias em diversos municípios de colonização eslava, conversas com padres, professores, comerciantes e colonos, resultaram em parte no livro recentemente traduzido para o português. No prefácio à obra, publicada em 1924, o cônsul comenta: “escrevi apenas sobre temas poloneses ou assuntos intimamente relacionados com eles, e por isso não tive condições de introduzir informações gerais sobre o interior, o Paraná ou o Brasil”.

Em Prudentópolis, “apesar da superioridade numérica dos ucranianos e até de uma acentuada aversão deles aos poloneses – são principalmente estes que representam o artesanato na vila”.²⁸⁰

Mesmo exercendo importantes ofícios, a maioria dos poloneses estava envolvida na agricultura, cuidando também de moinhos movidos à água. No comércio tinham um papel peculiar, ocupando quase todos os ramos varejistas. No Paraná, os comerciantes poloneses, eram “pequenos negociantes, chamados em português de vendeiros – da palavra venda – localizados nas colônias, onde servem de intermediários entre o colono e o mundo”. Gluchowski observou que entre tais comerciantes e seus fregueses se estabelecia uma relação mútua, mediada pelo mundo das mercadorias e suas trocas, em um movimento de mão dupla:

[...] fornece-lhes tudo o que pode ser necessário na sua vida relativamente modesta, tudo o que lhe pode faltar na sua propriedade, e em compensação compram dele tudo o que lhe sobra. Por isso uma lojinha dessas, e mesmo uma loja colonial maior, é um estabelecimento comercial onde se pode conseguir de tudo. Podem ser compradas ali balas e cadernos para as crianças, alianças para noivos e jóias e, além de tecidos para roupas, também arreamentos para cavalos e ferramentas agrícolas, aguardente e cerveja, arroz e outros produtos de consumo, numa palavra, tudo o que se possa desejar. Essa é uma das características.²⁸¹

A variedade de mercadorias oferecidas pelas “vendas” fazia delas um comércio “não especializado” e que “apenas aqui ou acolá, principalmente em Curitiba ou Porto Alegre” é que começavam a surgir firmas polonesas especializadas em algum ramo. O olhar do diplomata sobre o comércio feito por seus conterrâneos no Brasil sugeria certo estranhamento, especialmente na maneira como conduziam o trabalho nas bodegas, criticando sua falta de “organização” e seu individualismo: “cada um segue o seu caminho, caminhando pela vida com métodos próprios, algumas vezes muito brutais, como aliás, acontece em todo o Brasil [...]”.²⁸²

Observando a distribuição dos vendeiros poloneses pelo território informou que muitos deles estavam “espalhados pelas colônias e pelos matos”, tratando-se de vendeiros que se adaptavam às condições “primitivas do interior” o que os tornava muito distantes dos “comerciantes no sentido utilizado na Polônia”. Essas afirmações demonstram a alteridade expressa no discurso do cônsul avaliando os bodegueiros poloneses no Paraná a partir de suas referências sobre os comerciantes da Polônia²⁸³ e enfatizava: “o individualismo típico dos

²⁸⁰ GLUCHOWSKI, Kazimierz. **Os poloneses no Brasil**. *Op. cit.*, p. 254; 259.

²⁸¹ Idem, p. 259.

²⁸² Idem.

²⁸³ NAXARA, Márcia Regina Capelari; MARSON, Isabel Andrade; MAGALHÃES, Marion Brepohl de. (orgs.) **Figurações do outro na história**. Uberlândia: EDUFU, 2009, BACZKO, Bronislaw. *Imaginação social*. In: **Enciclopédia Einaudi**. Vol. 5. Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda. 1985.

países pioneiros é quem decide tudo.”²⁸⁴ Outra crítica sobre os vendeiros era a maneira como se relacionavam com seus fregueses afirmando que “de um modo geral, o nível intelectual e moral dos vendeiros deixava muito a desejar.” O cônsul se referia à esperteza de alguns, que mesmo não sabendo ler ou escrever se lançavam ao comércio agindo “de maneira muito inepta, aproveitando-se unicamente da ignorância dos colonos para realizar suas transações”. E destacava um dos produtos envolvidos nessas transações: a pinga que, “infelizmente, desempenhava um papel importante, quando não fundamental.”²⁸⁵

Depois de assinalar que os vendeiros eram intermediários entre os colonos e o mundo, comprando, vendendo e trocando mercadorias; que as “vendas” eram estabelecimentos não especializados, voltadas a distribuição de diversas mercadorias inclusive bebidas alcoólicas e avaliar a “desorganização” dos vendeiros, mostrou também que a “venda” na colônia era “um clube social” e que o comerciante era alguém que exercia poder sobre a comunidade:

[A venda é] Onde as pessoas se reúnem nos domingos e feriados, é a bolsa onde são realizadas todas as transações, e o vendeiro é geralmente o conselheiro jurídico e o escrivão de toda a colônia. A sua influência é geralmente muito importante. É ele que, ao lado do padre, e algumas vezes até contra o padre, dirige uma parte da colônia ou toda ela, sua política, sua vida social, etc.²⁸⁶

As características apontadas pelo cônsul estavam presentes em muitas colônias do sul, não apenas nas polonesas. Nas colônias italianas gaúchas do início do século XX os comerciantes assumiram um papel semelhante aos dos padres, como figura que expressava poder ou referência moral no cotidiano, inclusive arbitrando conflitos: “a venda, como centro aglutinador da vida econômica e social, em igual correlação com a igreja, enquanto espaço de manifestação da fé, era o centro nevrálgico dessa dinâmica entre desentendimentos e acertos públicos”. As bodegas não somente participavam da vida material e econômica de uma colônia ou localidade rural. Ajudavam a organizar e dinamizar “especialidades sociais” se transformando em “território de sociabilidades locais, de multifunções ou agregações” de caráter interétnico, de acerto ou acúmulo de contas e onde também se legitimavam ou tornava-se pública a valentia dos freqüentadores, principalmente depois de alguns tragos de cachaça. Para o pesquisador, “as ditas vendas no meio rural expressam a tenacidade entre o comerciante e um conjunto imenso de relações com a produção agrícola e os colonos”.²⁸⁷

²⁸⁴ GLUCHOWSKI, Kazimierz. **Os poloneses no Brasil**. *Op. cit.*, p. 259.

²⁸⁵ Idem.

²⁸⁶ Idem.

²⁸⁷ TEDESCO, João Carlos. **De olho na balança!** *Op. cit.*, p. 31-37.

Em seu estudo sobre os alemães localizados entre São Leopoldo e o litoral norte do Rio Grande do Sul, no século XIX, Marcos Antonio Witt aponta a “venda” como um “lôcus privilegiado” para observação do cotidiano das colônias. Witt reitera o papel dos vendeiros como fornecedores de crédito através das cadernetas e a função da venda como um “banco”. Sua análise identificou o emaranhado de relações que os comerciantes alemães estabeleceram nas colônias. O comerciante era alguém que “sabia de tudo e de todos”. Ser vendeiro no contexto da colônia representava até mesmo construir “pilares de sustentação” para que os imigrantes ou descendentes conseguissem conquistar espaço político, e sentido amplo do termo, incluindo a política da vida cotidiana de uma colônia. As vendas se tornaram vitais para o crescimento econômico e circulação de informações entre os colonos e foi onde a “economia, a política e a social melhor conviveram”.²⁸⁸

As vendas e bodegas no espaço da colônia e na ocupação territorial do sul do Brasil representaram, portanto, um importante papel enquanto espaços de trocas imprescindíveis para a vida material e econômica de uma colônia ou de uma localidade rural. Realizavam o abastecimento de alimentos e mercadorias, trocas, emprestavam dinheiro e intermediavam contatos comerciais. Essas importantes funções conferiam poder econômico e simbólico ao comerciante que ao exercer seu ofício influenciava as experiências cotidianas de seus fregueses. Podiam envolver relações de dependência e exploração, mas podiam envolver também relações de mútua conveniência. O bodegueiro podia até mesmo dar conselhos e arbitrar questões, ocupando uma posição semelhante a Robert, comerciante importante no contexto do pequeno bairro de Croix-Rousse em Paris. Para Mayol, a figura de Robert é “universal”: soube se impor como um “pólo de atração” e como um sujeito público em sua comunidade.²⁸⁹

2.6. A bodega no casarão da família Gryczynski

Alemães, italianos, poloneses, ucranianos, sírio-libaneses entre outros imigrantes que chegaram a Irati atuaram no comércio bodegueiro. No entanto, destacamos aqui um o caso da bodega de um dos filhos de imigrantes poloneses que passaram a viver em Irati no início do século XX. Esta bodega tornou um dos principais cenários utilizados pela escritora Monika Gryczynska, no livro **O Casarão da Serra**, ao relatar as memórias de sua família.

²⁸⁸ WITT, Marcos Antônio. **Em busca de um lugar ao sol**: anseios políticos no contexto da imigração e da colonização alemã (Rio Grande do Sul – Século XIX). Tese (Doutorado em História). PUCRS, Porto Alegre, 2008, p. 36; 38; 232-287.

²⁸⁹ MAYOL, Pierre. A conveniência. In: CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano**: 2 morar, cozinhar. Rio de Janeiro: Vozes, 1996, 115-119.

Trata-se de uma significativa fonte de informações para captar o universo público e privado dos imigrantes e seus descendentes no início do século XX. A riqueza dos detalhes que a escritora conferiu às descrições dos espaços de sua infância inclui experiências vividas na bodega do tio João, filho de Ladislau.²⁹⁰

Ao passar por Irati, Gluchowski destacou a presença de poloneses trabalhando no comércio de secos e molhados, destacando que o comércio dos poloneses no município estava melhor representado na “vila”, se referindo a casa comercial “Progresso” de Teodoro Cichewicz localizada na área central de Irati, elogiada pelo cônsul por se tratar de “uma firma muito séria em todos os aspectos”. Sobre as colônias e o interior, informou sem maiores detalhes que existiam diversos estabelecimentos comerciais, artesãos e vários moinhos, mencionando, no entanto, Ladislau Gryczynski.²⁹¹

Monika, na sua obra, explora a trajetória de Gryczynski e suas táticas para sobreviver naqueles primeiros anos, quando Irati se conformava. A autora informa que Ladislau era um imigrante polonês que chegou a Irati no início do século XX, procedente de São Mateus do Sul. Instalou-se em um sítio onde se formava uma “colônia” nas terras onde tinha sido uma fazenda, chamada Floresta ou Cadea, adquirida por João Teixeira Soares, engenheiro da São Paulo – Rio Grande depois vendida à comissários de terras residentes no município de Imbituva. Aos poucos chegavam outras famílias de poloneses constituindo uma localidade que ficou conhecida como Alto da Serra.²⁹²

As terras da Fazenda Floresta foram loteadas por iniciativa particular e certamente ocorreram irregularidades por que tempos depois os imigrantes tiveram problemas, conforme relata Gluchowski: “alguns anos depois da compra apareceram pessoas bem relacionadas na política que resolveram explorar os nossos patrícios, exigindo que lhes fosse paga uma segunda vez a terra que já havia sido paga”.²⁹³

Ladislau vivia na Colônia Canoas em São Mateus do Sul onde chegaram notícias sobre a existência de boas terras perto do município de Imbituva, às margens da estrada de ferro, onde se configurava o município de Irati. É possível que o loteamento da Fazenda Floresta em Irati estivesse sendo divulgado o que levou Ladislau a se instalar na vila de Irati distante 70 quilômetros da colônia onde vivia. Alugou a casa de um alemão que estava se mudando para Curitiba e em seguida trouxe sua família.²⁹⁴

²⁹⁰ Sobre os “espaços da memória” em: BOSI, Eclea. **Memória e sociedade**. São Paulo: T. A. Queiroz: Editora da Universidade de São Paulo, 1987, p. 355.

²⁹¹ GLUCHOWSKI, Kaziemierz. **Os poloneses no Brasil**. *Op. cit.*, p. 75.

²⁹² GRYCZYNSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. *Op. cit.*, p. 147.

²⁹³ GLUCHOWSKI, Kaziemierz. **Os poloneses no Brasil**. *Op. cit.*, p. 74.

²⁹⁴ GRYCZYNSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. *Op. cit.*, p. 138.

Deixou um açougue que possuía em São Mateus aos cuidados de seu pai e abriu um novo açougue em Irati, ao mesmo tempo em que arrendou 10 alqueires de terra e passou também a negociar erva-mate. Passou a criar cavalos para o trabalho na lavoura e para competição nas raías. “Este esporte era a paixão dos poloneses e diversão nos finais de semana”. Em 1914 Ladislau comprou 12 alqueires de terra no Alto da Serra. Construiu uma casa se mudou para lá levando toda sua mudança que incluía vários animais. No Alto da Serra tornou-se vizinho de outros antigos moradores de São Mateus, reconstruindo sociabilidades em Irati.²⁹⁵

Uma das atividades de Gryczynski era a leitura. Sabia ler e escrever em português. Aprendeu sobre as plantas medicinais da região, a curar febres, contusões, luxações, feridas, e atendia os moradores na falta de médicos ou remédios. Seus conhecimentos e sua influência na colônia e na cidade o levaram a ocupar o cargo de vereador. Recepcionou o cônsul Gluchowski e ajudou a instalar em 1918 a cooperativa “dos Agricultores do Alto da Serra dos Nogueiras Ltda.”, da qual foi um dos presidentes e que funcionou até 1921 perto da escola, construída em terreno doado por ele, onde também funcionava a “Sociedade Cultural Henryk Sienkiewicz”. Ladislau montou um moinho hidráulico. Moía trigo, centeio, fazia fubá, biju e quirera formando um grande movimento de carroças dos agricultores da vizinhança que levavam seus cereais.²⁹⁶

Andreazza, ao comentar sobre a recriação das relações sociais dos imigrantes eslavos no contexto da Colônia Antonio Olyntho, aponta que:

Buscando a implementação da educação geral e o trabalho com base em cooperativas, eles procuravam alternativas para o desenvolvimento econômico da colônia. [...] Pela imprevisibilidade do trabalho agrícola – no qual os esforços humanos são absolutamente subordinados à vontade da Natureza –, essa cultura projetou a idéia de que a experiência humana não pode ser solitária. Para ser cumprida, depende do estabelecimento de uma densa trama de compromissos mútuos.²⁹⁷

Parte da construção desses compromissos mútuos dos poloneses em Irati se refletiu na constituição de uma das cooperativas que foram organizadas na cidade pelos imigrantes, mas nesse caso acabou dissolvida porque a câmara municipal não renovou a licença de funcionamento. Tratava-se de uma pressão por parte dos comerciantes que reivindicavam na câmara municipal o fechamento da associação por se sentirem prejudicados pela

²⁹⁵ GRYCZYNSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. *Op. cit.*, p. 153.

²⁹⁶ GRYCZYNSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. *Op. cit.*, p. 157-159; p. 154.

²⁹⁷ ANDREAZZA, Maria Luiza. **Paraíso das delícias**. *Op.cit.*, p. 97; 272.

concorrência, pois os agricultores sócios deixavam de comprar as mercadorias nos armazéns da cidade.²⁹⁸

O saldo das mercadorias da cooperativa foi comprado por João Gryczynski, um dos filhos de Ladislau, que montou uma bodega. João entrou com um pedido de alvará na câmara municipal em 25 de fevereiro de 1921 para abrir um “botequim com pesos e medidas” na “Serra do Irati”, embora as posturas municipais não previssem essa categoria de estabelecimento. No Código de Posturas de 1919 os botequineiros não tinham autorização para vender gêneros alimentícios como cereais entre outras mercadorias de armazém, apenas bebidas, “não podendo ter balanças ou medidas”. De acordo com as normas da câmara, para comercializar utilizando pesos e medidas os comerciantes deveriam pagar um imposto sobre casa de secos e molhados. João, portanto, mesmo com alvará de um botequim, vendia não somente bebidas, mas grande variedade de alimentos, louças, ferramentas entre outras mercadorias necessárias no cotidiano rural.²⁹⁹

João tinha experiência de balcão. Já havia trabalhado na loja de um libanês em Irati e como padeiro na padaria e bodega da família Wasilewski. Em 1920 casou-se com Maria Wasilewska e em seguida construiu uma casa com um salão e três portas para a rua, próximo da casa de seu pai, também no Alto da Serra.³⁰⁰ O detalhe sobre seu emprego na loja do libanês, assim como a descrição do padre Andrejewski, quando diz que “Brasileiros com Turcos, Polacos, Syrios, Italianos, Ruthenos e Allemães” se “misturavam”, abrindo suas bodegas ou confeitarias no entorno da estação, nos mostram a constante interação entre os diferentes grupos de imigrantes que chegavam ao município no começo do século XX.

A bodega e a moradia ocupavam a mesma construção, “uma porta interna dava passagem da sala, que também servia como escritório, para o armazém.” Aos poucos foi se erguendo um “casarão”, dividido em duas partes: “o maior seria para o depósito do armazém; no outro seria instalado o cômodo de banhos, com a banheira e o chuveiro, anexo ao sanitário. Outro compartimento continha a despensa e a adega.”³⁰¹ Conforme Boschilia, as famílias camponesas acabaram transportando da Europa o sistema de trabalho, no qual a casa funcionava como uma unidade de produção doméstica.³⁰²

Antoine Prost discutindo a vida privada européia do início do século XX, depois da Primeira Guerra, enfatiza que a “primeira grande evolução” foi relacionada ao mundo do

²⁹⁸ GRYCZYNSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. *Op. cit.*, p. 157.

²⁹⁹ Livro de Alvarás da Câmara Municipal, n. II, p. 18.

³⁰⁰ GRYCZYNSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. *Op. cit.*, p. 176.

³⁰¹ GRYCZYNSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. *Op. cit.*, p. 205.

³⁰² BOSCHILIA, Roseli. **Entre fitas, bolachas e caixas de fósforo**: a mulher no espaço fabril de Curitiba. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 2010, p. 122.

trabalho, que emigrou da esfera privada e ingressou na esfera pública num duplo movimento. O primeiro foi o movimento de separação e especialização dos espaços, pois os locais de trabalho deixaram de ser o espaço da vida doméstica e o segundo movimento foi de uma diferenciação das normas: “o universo doméstico se liberta de regras anteriormente ligadas ao trabalho que ali se realizava, ao passo que o mundo do trabalho passa a ser regido, não mais por normas de ordem privada, e sim por contratos coletivos”. O autor afirma que na atualidade o trabalho domiciliar é um fenômeno “marginal e residual” e incompatível com o universo da vida privada como um local do espaço e do tempo “livre” depois do trabalho que se construiu ao longo do século XX. Essas mudanças ocorridas no último século foram mais lentas em alguns setores, como o caso dos trabalhadores independentes – comerciantes, agricultores e artesãos – diferentes do que ocorreu com os operários em domicílio – costureiras, alfaiates, tecelões entre outros que buscavam a matéria prima dos comerciantes e trabalhavam em casa – que mais cedo deixaram a casa para se empregar nas fábricas.³⁰³

O trabalho independente também sofreu mudanças importantes conferindo à família “uma significação radicalmente nova”, embora um pouco mais tardiamente, mas que também acabou sofrendo uma retração importante diante do trabalho assalariado. Prost explica que entre os comerciantes, agricultores e artesãos, a família é uma unidade de produção ou uma célula econômica que é mobilizada inteiramente para o trabalho no comércio ou na lavoura e todos os integrantes participam da produção no sítio ou cuidam da contabilidade e afazeres da loja. O trabalho produtivo e a vida privada se entrelaçam inclusive no plano financeiro: “a caixa é uma só, e o filho do merceiro pega na gaveta do balcão o dinheiro para passar o domingo [...]. O sucesso do empreendimento se constrói sobre o arrocho das despesas domésticas [...]”, mas também o “êxito privado também é público”. Portanto, é dessa combinação de público e privado que o capital produtivo acaba sendo partilhado entre os herdeiros como um “patrimônio transmissível” que não segue sempre uma lógica econômica.

304

O trabalho assalariado transformou a função econômica da família e o trabalho aos poucos deixou a esfera doméstica, inclusive por razões econômicas, pois os pequenos sítios ou lojas “não conseguem garantir a oferta dos produtos agrícolas ou das mercadorias de largo consumo a preços competitivos.” Na França, desde a Segunda Guerra, os esforços pela modernização do mercado motivaram leis que provocaram “uma lenta erosão do pequeno comércio e do artesanato”, embora houvesse esforços contrários. Mudanças no estatuto jurídico e benefícios sociais obtido pelo trabalho assalariado também levaram os pequenos

³⁰³ PROST, Antoine. O Trabalho. *Op. cit.*, p. 22.

³⁰⁴ Idem, p. 26

trabalhadores autônomos a se transformar em gerentes de seus próprios negócios ou registrar a família na previdência social como funcionários da própria unidade de produção. O estatuto jurídico dissociou a empresa da família, tornando-as duas unidades autônomas implicando em uma diferenciação dos espaços: “o comerciante geralmente morava com a mulher e os filhos no fundo da loja, como ainda hoje ocorre entre padeiros do interior ou da periferia. [...] Assim, os fundos da loja serviam ao mesmo tempo de depósito e de habitação. Os estoques da loja, os alimentos de casa e os utensílios domésticos se amontoavam lado a lado nos armários da despensa. Lá comiam, lá faziam as contas e lá os meninos preparavam as lições, às vezes até dormiam.” Essa indiferenciação dos espaços também acarretava na indiferenciação do tempo. Os clientes batiam à porta ou à janela em horários de refeição da família ou à noite, quando o estabelecimento já se encontrava fechado. A “escravidão total do tempo” sofrida começa a ser reclamada em função do sossego privado e os espaços começam a ser separados. Alguns dividem o espaço entre o público e o privado retirando as camas e cozinha do fundo da loja e colocando em espaço reservado, alugando outra ou comprando casa ou apartamento fora do estabelecimento, principalmente com relação às lojas do centro, pois nos bairros ou vilas ainda subsiste a indiferenciação. De um modo geral, o que se vê no século XX europeu é uma busca por dissociar o trabalho da vida privada, uma fronteira nítida que no início do século XX se confundia.³⁰⁵

Muriel Nazzari explica que a prática de separar juridicamente a vida doméstica dos negócios sofreu transformações no Brasil a partir da segunda metade do século XIX quando começaram a ser introduzidos no país mecanismos para separar a contabilidade comercial da contabilidade familiar, como previa o Código Comercial Brasileiro criado em 1850, e leis posteriores que previam a profissionalização das empresas. Essas leis, ao isentarem os “demais membros da família das responsabilidades financeiras pelos débitos dos negócios”, contribuíram para “separação de negócios e assuntos domésticos”, como também explica Araújo. Na São Paulo dos oitocentos as casas térreas de comerciantes no centro da capital tinham extensões para o comércio onde pessoas e estoques de mercadorias dividiam o mesmo espaço.³⁰⁶

É esse o universo vivido pela família Grychynski em Irati na primeira metade do século XX no qual o trabalho público e a vida doméstica se confundiam no mesmo espaço. Essa prática foi comum em muitas outras bodegas, não somente de imigrantes e pode ser

³⁰⁵ Idem, p. 28; p. 31.

³⁰⁶ ARAÚJO, Maria Lúcia Viveiros. **Lojas e armazéns das casas de morada paulistas**. Disponível em: <<http://www.neps.ics.uminho.pt>> Acesso em 13 de junho de 2010; NAZZARI, Muriel. **O desaparecimento do dote: mulheres, família e mudança social em São Paulo, Brasil 1600-1900**. São Paulo: Companhia das Letras, 2001, 173-174.

observada ao percorrermos fotografias de Irati do início do século XX. O espaço da moradia se misturava ao espaço da bodega. O código de posturas de Irati de 1919 evidencia essa característica da vida e do trabalho dos comerciantes:

Quando o proprietário morar na casa em que tenha o seu estabelecimento, e que não tenha outra entrada ou saída além das portas de seu estabelecimento, só poderá abrir passagem suficiente na ocasião da entrada ou saída do respectivo dono, seus empregados ou pessoa de sua família, sem contudo deixar aberta nenhuma das portas.³⁰⁷

O movimento comercial na bodega de João Grychynski cresceu de maneira que precisou construir outros depósitos para armazenar seu estoque e o que era comprado dos colonos, transformando sua bodega em “bodega-depósito”, conforme expressão de Veraluz Cravo. João instalou uma máquina para picar palha seca de centeio que era vendida aos carroceiros, que a utilizavam misturada ao milho no trato dos animais:

Cada vez mais, com a expansão dos negócios do tio João, foi necessário ampliar o espaço. Construiu-se um conjunto arquitetônico, horizontal, esparramado, que se compunha da residência e do armazém, dos dois depósitos grandes para cereais, paióis, açougue, chiqueiros, mangueiras para engorda de porcos, cavalaria, galinheiros, barracão para ordenha de vacas.³⁰⁸

O casarão da bodega ficava em ponto estratégico, no Alto da Serra dos Nogueiras a apenas quatro quilômetros do centro da cidade, na margem de uma estrada que ligava diversas comunidades à cidade. Em frente à bodega passavam os transeuntes que se dirigiam ao Caratuva, Pinho, São Miguel, Apiaba, Papanduvás até o município de Prudentópolis, por onde, com frequência, passavam os carroções de oito cavalos carregados de erva-mate, madeira e cereais: “a bodega atendia os colonos com mercadoria que eles necessitavam e aos carroceiros que faziam o transporte”.³⁰⁹

A bodega estava sempre cheia de gente, conta Monika. Além de seus moradores e empregados que trabalhavam nos depósitos e na lavoura do bodegueiro, pelo estabelecimento passavam muitas pessoas buscando informações sobre terrenos ou casas, procurando trabalho, pouso e até comida. Viajantes se juntavam aos empregados no refeitório da casa para comer.

Em artigo sobre o “comércio étnico” em Belleville, um “quartier” popular do leste parisiense, Laura Graziela Gomes analisa o tema da hospitalidade. Dependendo de sua localização na cidade o comércio possui essa função de acolhimento mais ou menos evidente.

³⁰⁷ Novo Código de Posturas Municipais com seu Regimento Interno, Tabella de Impostos, Regulamentos e Mais Anexos da Câmara Municipal de Iraty. Curitiba: Typ. Da Livraria Economica, 1919, p. 30.

³⁰⁸ GRYCZYNSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. *Op. cit.*, p. 206.

³⁰⁹ GRYCZYNSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. *Op. cit.*, p. 203

A partir do comércio se estabelece uma rede de solidariedade e sociabilidade ou um ponto de apoio, como também apontou Oliveira sobre os armazéns em São Paulo. A hospitalidade através do comércio constitui um dos meios de inserção dos “recém-chegados”, apresentando os “forasteiros” aos “estabelecidos”, ajudando-os ao conhecerem as normas de conveniência de um bairro, e também de uma localidade, colônia ou cidade, como ocorria também na bodega de João.³¹⁰

Outro exemplo de hospitalidade na bodega João Grychynski era o acolhimento dado ao mendigo Damásio, que sempre aparecia pedindo pinga e comida. Geralmente, João chamava um de seus empregados para dar-lhe um belo banho no riacho. Depois de vestido com roupas limpas, ganhava comida e cachaça. E lá se ia o Damásio feliz.³¹¹

Desde 1921 quando instalou sua bodega João capitalizou recursos e foi ampliando seu estabelecimento e seus empreendimentos. Em 1940 João pagou impostos sobre a bodega na qual vendia louças, ferragens, conservas, cigarros e sobre um depósito de batatas no Alto da Serra.³¹²

Em 1947 construiu um sobrado de alvenaria no centro da cidade, ocupando em 1949 o andar superior com sua residência, montando no térreo um escritório e um depósito para compra de cereais. João aproveitou um importante momento econômico no município quando se expandiu a lavoura e o comércio da batata. Também era sócio de uma firma cerealista que se tornou uma das maiores compradoras dos agricultores locais e de comerciantes que passaram a montar depósitos na área urbana e localidades rurais.³¹³

Nesses anos, nas memórias de Monika, restavam as lembranças da bodega do Alto da Serra, sua casa de infância, que inspirou grande parte de seu livro. Ao revisitar o lugar muito tempo depois, lamentou seu estado: “o Casarão abandonado parecia sofrer, estava mais velho do que era, a tinta das paredes de madeira e das colunas da varanda ia caindo. [...] A poeira e os ratos tomaram conta do espaço, passeiam tranquilamente pelo Casarão vazio [...] A vida que fervilhava em torno da propriedade, movida pelo trabalho [...] do tio João foi embora com ele”.³¹⁴

No tempo em que os negócios de Ladislau e João se estruturaram e desenvolveram, Irati possuía outras tantas bodegas. Maiores, menores, na cidade e no interior, não somente dos imigrantes, mas de seus descendentes e novos moradores que chegavam ou decidiam se

³¹⁰ GOMES, Laura Graziela. Comércio étnico em Belleville: memória, hospitalidade e conveniência. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 29, 2002, p.187-207.

³¹¹ GRZYNSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. *Op. cit.*, p. 210.

³¹² Livros de Impostos, Indústria e Profissões. 1940.

³¹³ “Sociedade Cerealista Brasileira Ltda.” ORREDA, José Maria. **Revista do Centenário**, n. 7: Irati, Teu nome é economia. Irati: O Debate, 2007, p. 19.

³¹⁴ GRZYNSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. *Op. cit.*, p. 213.

arriscar naquele negócio. Em 1940 havia em Irati 139 armazéns de secos e molhados registrados na câmara municipal. Em 16 deles, seus proprietários eram também compradores de batata. Outros 32 comerciantes tinham depósitos de batata ao lado de 28 comerciantes com depósitos de erva-mate. Na prática, Irati possuía em 1940, 48 depósitos para comercialização de batata, sendo um deles de João Gryczynski. Se a batata aparecia como um novo e importante produto na economia iratiense, o mate continuava sua longa história de negócios na cidade. Esses números evidenciam o crescimento das atividades comerciais na cidade que em 1909 tinha 28 “casas de negócio de secos e molhados”. Em 1915 eram 39 e em 1940 somavam 139 os que pagavam impostos à câmara, em um universo de 474 estabelecimentos comerciais. Esses registros oficiais não incluíam muitas pequenas bodegas na área rural, funcionando na casa de seus proprietários que atendiam a freguesia pela janela.³¹⁵

Em 1940 Monika Gryczynska estava casada. Morou um tempo com seu tio aprendendo o trabalho na bodega. Com a expansão do cultivo e comércio de batata, trigo e cebola na região ela e seu marido Alberto Filipak se mudaram para Alvorada, uma localidade em Prudentópolis, próxima de Irati, onde os agricultores cultivavam aqueles produtos. Ali seu tio João Grychynski possuía uma bodega alugada para um sírio chamado Salim. Em 1941 o casal Monika e Alberto ocupou essa casa e passou a administrar outra bodega em Alvorada, em sociedade com seu tio. Tiveram dificuldades no início. Alberto comprou um caminhão. Enquanto ela cuidava do armazém e costurava roupas sob encomenda, ele fazia fretes.³¹⁶

Eu trabalhava no atendimento à clientela do armazém. Deixava o bebê deitado dentro de uma cesta de vime, embaixo do balcão, para tê-lo sob minhas vistas. [...] Eu cuidava do armazém, vendia açúcar, sal, feijão, farinha, toucinho, lingüiça, cachaça, alpercatas de corda de sisal, botinas de couro cru, tecidos rústicos para roça, linha, botões e demais mercadorias que a comunidade precisasse. Em contrapartida, comprava dos colonos, mel, cera de abelha, crina de cavalo, galinha, ovos, alho, cebola, repolho, manteiga e requeijão. [...] Nas horas vagas, quando não tinha freguesia para atender, eu costurava, pedalando a máquina Singer de costura, que ganhei da Tia Maria.³¹⁷

Os produtos comprados dos agricultores eram levados para Irati, cerca de 20 quilômetros da bodega, e vendidos para donos de armazéns na cidade trazendo na volta “miudezas e artigos de fácil venda no armazém”. As bodegas do interior funcionavam muitas vezes como pontes entre o campo e a cidade. Em 1945 o casal construiu uma casa nova, também com armazém, em uma estrada que ligava Irati a Prudentópolis. Nesse tempo, a

³¹⁵ Entre os 139 proprietários de armazéns, 16 também eram comerciantes de batatas. Livros de Impostos, Indústria e Profissões da Câmara Municipal de Irati. 1940.

³¹⁶ GRYCZYNSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. *Op. cit.*, p. 247.

³¹⁷ GRYCZYNSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. *Op. cit.*, p. 248; 251.

região enfrentou novamente a praga dos gafanhotos. Iniciando em 1946, prosseguiu por três anos assolando a agricultura e causando sérios problemas de abastecimento alimentar.³¹⁸

Muitos comerciantes ficaram em situação difícil, como tantos de seus fregueses, homens da lavoura. A praga, no entanto, foi oportunidade para alguns comerciantes ganharem dinheiro, abastecendo os agricultores com sementes e gêneros alimentícios. Aqueles que tinham caminhão levavam mercadorias de seus estoques como querosene, ferramentas, sacos de açúcar e de farinha de trigo para cidades não atingidas pelos gafanhotos, como Campo Mourão, Mamburê, Goioerê, retornando com sementes e demais mercadorias que faltavam na região de Irati, como fez Alberto Filipak. Depois da década de 1950 Monika e Alnerto venderam o armazém, a casa e o terreno para Vicente, irmão de Alberto, e mudaram para o noroeste do Paraná.³¹⁹

O percurso desses comerciantes poloneses e seus descendentes evidencia aspectos importantes do comércio bodegueiro em Irati. As características desse comércio e de seu cotidiano apontadas por Monika Gryczynska revelam, não somente suas memórias e de sua família, mas igualmente táticas comerciais construídas em momentos importantes da sociedade iratiense e paranaense, na primeira metade do século XX.

Verifica-se, portanto, que o território onde está localizado o município de Irati teve sua maior ocupação e aumento das atividades econômicas a partir da instalação da ferrovia. A chegada de migrantes e imigrantes permitiu um aumento das atividades comerciais marcadas principalmente pela ação dos bodegueiros, que também se envolviam em assuntos da política local. Na medida em que os imigrantes chegavam iam tecendo diversas relações com os comerciantes locais buscando garantir o abastecimento e a venda de suas safras. Aos poucos os imigrantes passaram a compor os quadros do comércio local, construindo estratégias e conveniências com os moradores. Além da área central, algumas localidades começavam a se formar no meio da floresta, longe da estação. A câmara municipal, por sua vez, buscava delimitar e organizar as atividades comerciais que se distribuíam pelo município. Os bodegueiros avançavam para o interior em busca de novos fregueses e oportunidades de novos negócios. Táticas dos comerciantes que passaram a se estabelecer em Irati nesse momento de importantes mudanças, ao longo da primeira metade do século XX, puderam também ser apreendidas nos debates dos vereadores.

³¹⁸ GRYCZYNSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. *Op. cit.*, p. 247; 248; 250.

³¹⁹ Idem, p. 250.

CAPÍTULO 3

O COMÉRCIO E A CÂMARA MUNICIPAL

3.1. Bodegueiros, vereadores e o comércio

A partir do século XVIII as câmaras municipais³²⁰ tiveram maior liberdade na administração econômica das cidades. Entre as diversas atribuições das câmaras estava a fixação dos preços dos alimentos, o ordenamento do comércio em geral e do abastecimento urbano. Para que as leis e posturas municipais fossem cumpridas quanto a esses assuntos e outros tantos, entravam em ação os almotacés, conhecidos também como fiscais.³²¹

Como faziam as câmaras municipais coloniais e imperiais, a republicana câmara municipal de Irati das primeiras décadas do século XX também acompanhava de perto a atividade dos bodegueiros e demais comerciantes da cidade através de suas leis e posturas, além, é claro, de cobrar os respectivos impostos. Para assegurar seu cumprimento ou pelo menos dificultar as infrações ou astúcias mais corriqueiras de trabalhadores muitas vezes

³²⁰ A câmara municipal é “uma unidade administrativa transportada pela colonização portuguesa” e suas atribuições foram ampliadas no Brasil com a lei imperial de primeiro de outubro de 1828. SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos Santos. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Juruá, 2007, p. 40. Raquel Rolnik informa que no início do século XX as municipalidades brasileiras possuíam grande autonomia administrativa. Esse quadro mudou na “Era Vargas” quando “a cidade, assim como os estados, perdem totalmente sua autonomia; as câmaras municipais são fechadas, os governadores estaduais são interventores designados pelo Governo da República e os prefeitos são nomeados pelos interventores.” ROLNIK, Raquel. **A cidade e a lei: legislação, política urbana e territórios na cidade de São Paulo**. São Paulo: Studio Nobel: Fapesp, 1997, p. 52. Vítor Nunes Leal, em seu clássico **Coronelismo, enxada e voto**, apontou que a idéia de autonomia municipal, prevista na constituição de 1891, começou a ser cerceada ainda na Primeira República pelos interesses de administradores locais, estaduais e federais na condução de seus negócios. Leal demonstrou como a máquina política da “República Velha” levou os municípios a uma grave deficiência administrativa. A partir de 1930 as municipalidades tiveram seu comando marcado por um sistema fortemente hierarquizado, sob tutela dos governos estaduais. Durante o Estado Novo essa tutela se aprofundou e os municípios ficaram privados de órgãos locais, sendo representados através dos Departamentos de Municipalidades e de um Departamento Administrativo que prestava assistência e exercia um severo controle sobre estados e municípios. Esses órgãos eram responsáveis por aprovar os decretos-lei dos interventores e prefeitos. Ainda no Estado Novo foi criada a Comissão de Estudo dos Negócios Estaduais que vinculava muitas medidas legislativas e administrativas estaduais e municipais à prévia aprovação do Chefe do Estado, subjugando totalmente as lideranças municipais. As câmaras municipais se reorganizaram em 1947 quando tiveram sua autonomia restaurada. LEAL, Vítor Nunes. **Coronelismo, enxada e voto: o município e o regime representativo, no Brasil**. São Paulo: Alfa-Omega, 1975, p. 81-86.

³²¹ O ofício do almotacé remonta ao período do domínio mouro na península ibérica após o qual o termo *almotacé* ou *almotacel* passou a conviver e posteriormente foi substituído pelo termo *fiscal*. PEREIRA, Magnus Roberto de Mello; SANTOS, Antonio Cesar de Almeida. Código de Posturas Municipais. In: PEREIRA, Magnus Roberto de Mello (orgs.) **Posturas Municipais** – Curitiba, Ponta Grossa, Castro. Décadas de 1820 a 1860. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1998, p. 7-8. SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos Santos. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Juruá, 2007, p. 40.

vistos com desconfianças, os fiscais municipais circulavam pelas lojas, bodegas, açougues e botequins para conferir se tudo estava dentro do previsto.

Ao longo do tempo, o poder municipal seguiu utilizando instrumentos legislativos habituais na busca por ordenar, reordenar e controlar a vida dos habitantes e suas atividades no espaço público. Os códigos de posturas constituem caso emblemático da tradição legislativa portuguesa transferida ao Brasil, ainda presentes nas câmaras municipais.³²² Os códigos são documentos singulares para compreensão de diversos aspectos da organização da vida cotidiana das cidades.³²³

Para Rolnik o conjunto de leis municipais “regulam a produção do espaço da cidade”, definindo formas de apropriação proibidas e permitidas, agindo como “um marco delimitador das fronteiras do poder” e funcionando “como uma espécie de molde da cidade ideal ou desejável”.³²⁴

A câmara municipal era responsável pelo controle e fiscalização das atividades dos padeiros, açougueiros, bodegueiros, vendedores ambulantes e demais comerciantes que tinham suas atividades regulamentadas e tributadas. Os códigos prescreviam o permitido e o interdito aos comerciantes, além de expressarem preocupações quanto ao asseio, salubridade

³²² Para Pereira, os primeiros registros de sua utilização aparecem nas cartas de foro dos concelhos medievais portugueses em que os forais registravam regulamentos diversos sobre as relações de mercado, preços, ofícios e normas de higiene. Estes registros marcam a passagem do direito oral ao escrito em terras lusitanas. As posturas mesclavam-se entre os itens contidos no pacto tributário e de direitos entre os concelhos e os reis. Originam-se do verbo pôr e referiam-se a deliberações que tinham força de lei ou “pôr regulamento”, utilizadas, portanto, como sinônimo de lei. Mais especificamente, leis novas, que não constavam na legislação antiga ou não faziam parte dos costumes. No século XIV o termo postura passou a denotar lei municipal, concorrendo com o termo degredo ou decreto, por constituir um conjunto de normas e de penas para os infratores, e com a palavra vereação, derivada das reuniões dos oficiais da câmara e dos registros destas reuniões, as atas das seções da câmara, que se chamavam vereações. Como as posturas eram criadas nestas reuniões, o termo vereação foi utilizado como sinônimo de postura. As Ordenações Afonsinas obrigavam as câmaras a registrarem suas posturas em livros específicos e foram também responsáveis pela criação dos Códigos de Posturas Municipais que existem até hoje. Até o século XVIII as posturas guardavam particularidades do antigo direito consuetudinário concelhio. Diferente do direito civil e criminal mais “rígido e frio”, as posturas eram “mutáveis e quentes”, de forma que dessem conta das diversas situações cotidianas das cidades que também eram mutáveis, mas por outro lado guardavam aspectos de permanência, como a figura do almotacé, que executava o que o concelho municipal legislava. Trata-se de um documento que envolve questões administrativas e fiscais diretamente ligadas à municipalidade, mas que também são portadoras de aspectos cotidianos que ajudam a conhecer hábitos alimentares, maneiras de se comportar, formas de lazer, organização do espaço urbano e estruturação da economia local e regional. As posturas eram, portanto, “medidas de controle do ambiente e das atividades urbanas adotadas pelas câmaras municipais”. Esta maneira de legislar sobre o espaço urbano e sobre a vida cotidiana da população atravessou séculos e continua existindo na atualidade. PEREIRA, Magnus Roberto de Mello. Semeando iras rumo ao progresso: ordenamento jurídico e econômico da Sociedade Paranaense, 1829-1889. Curitiba: Editora da UFPR, 1996, p.14. PEREIRA, Magnus Roberto de Mello; SANTOS, Antonio Cesar de Almeida. Código de Posturas Municipais. In: PEREIRA, Magnus Roberto de Mello (orgs.) **Posturas Municipais** – Curitiba, Ponta Grossa, Castro. Décadas de 1820 a 1860. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1998.

³²³ PEREIRA, Magnus Roberto de Mello. *Op. cit.*; SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *Op. cit.* p. 20; SILVA, João Luiz Maximo da. **Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900)**. Tese (Doutorado em História). USP, São Paulo, 2008, p. 44.

³²⁴ ROLNIK, Raquel. *Op. cit.* p. 13-14.

dos alimentos e sossego públicos, assuntos que periclitavam a todo o momento no agitado espaço dos armazéns ou bodegas.

Desde o início do século XX a câmara municipal de Irati registrava os pedidos de licença para aberturas de diversificados estabelecimentos comerciais e para vendedores ambulantes. Esses últimos deviam portar licença para circular com suas mercadorias vendendo-as pelas ruas, nas festas e corridas de cavalos. As licenças eram concedidas mediante pagamento de taxas e impostos anuais à câmara. Os estabelecimentos que realizavam vendas a retalho e utilizavam balanças, pesos e medidas variadas para gêneros sólidos e líquidos como cereais, açúcar, carne e cachaça deviam tê-los aferidos pelos fiscais anualmente, para o que também era cobrada uma taxa.

Os fiscais acompanhavam os estabelecimentos quanto aos horários de funcionamento, mudanças de endereço, de proprietários e aplicavam multas aos infratores das posturas e aos que trabalhavam sem a devida licença.³²⁵

Quando se tratava do comércio de alimentos os códigos de posturas estabeleciam normas claras para a higiene do local onde eram comercializados, limpeza dos utensílios, exatidão dos pesos e medidas e quanto à qualidade dos alimentos vendidos que não poderiam estar deteriorados ou adulterados, sobretudo os mais perecíveis como carnes, hortaliças, frutas e leite. A preocupação com a higiene e salubridade no comércio de alimentos tinha relação com a busca pela melhoria das condições sanitárias das cidades brasileiras, ainda às voltas com epidemias no início do século XX.³²⁶

³²⁵ Códigos de Posturas Municipais de Irati – 1907; 1919 e 1925 - ACMI, 17/07/1907; 14/10/1918 e 13/01/1925.

³²⁶ As preocupações com a salubridade no quadro urbano, residências, matadouro, açougues, armazéns, restaurantes e bares observadas nos códigos de posturas de Irati estavam presentes também nos códigos de outras cidades brasileiras. Tanto no passado como naquele momento não eram preocupações novas no corpo legislativo e jurídico ocidental. Na Europa setecentista os princípios higienistas e a teoria miasmática passaram a permear diversos dispositivos legais no âmbito do governo das cidades. Tais princípios chegaram ao Brasil no início do século XIX e a partir da lei imperial de 1828 – que definia a atribuição das câmaras também com relação à alimentação e o abastecimento – as câmaras municipais passaram a ser responsáveis pelos assuntos envolvendo a saúde pública motivando a redação de muitos artigos nos códigos de posturas. As preocupações de ordem sanitária foram reforçadas na passagem do século XIX para o século XX após a consolidação da teoria microbiana formulada na década de 1870. As transformações ocorridas nos meios científicos fundamentaram inúmeras reformas e intervenções urbanas nas antigas vilas e cidades das províncias depois estados, assim como a configuração dos novos núcleos urbanos. Os princípios de higiene e salubridade se estenderam sobre o tecido social visando disciplinar, higienizar e controlar práticas e condutas consideradas deletérias ao bom convívio, à “urbanidade”, auxiliadas pela ação da polícia e da polícia sanitária. Portanto, a teoria miasmática e posteriormente a teoria microbiana acabaram incorporadas pelas autoridades públicas na formulação de leis, códigos sanitários e códigos de edificação, que validavam a partir de um discurso científico, em princípio neutro e inquestionável, ações e intervenções na vida das cidades e seus habitantes. O comércio, especialmente de alimentos, era alvo preferencial dessa legislação oficial, à qual se juntavam as queixas da população. BRESCIANI, Maria Stella. **Saberes eruditos e técnicos na configuração e reconfiguração do espaço urbano** - Estado de São Paulo, séculos XIX e XX. Projeto Temático do Centro Interdisciplinar de Estudos da Cidade. Disponível em: <<http://www.ifch.unicamp.br/ciec/documentos/tematico1.pdf>> Acesso em 05/07/2011. Cf. também: Lei Imperial de 1 de outubro de 1828. **Collecção das Leis do Império do Brasil**, 1878.

Os códigos de posturas de Irati previam que os pesos, medidas e balanças utilizadas nas transações comerciais deveriam seguir o sistema métrico vigente no país que era o sistema internacional. Adotado ainda no período imperial, o sistema internacional nunca foi unanimidade entre comerciantes e consumidores sendo até mesmo motivo de revoltas populares como o Quebra Quilos, no nordeste. As antigas e costumeiras medidas continuaram a ser utilizadas juntamente com as novas, adotadas como oficiais pelas autoridades. Em Irati medidas como o alqueire, o litro, o cargueiro e a mão usadas para cereais como milho e feijão foram corriqueiras nos armazéns, vendas e bodegas nas primeiras décadas do século XX. Consagradas pelo uso e pela praticidade, driblavam os códigos de posturas sob as vistas indulgentes dos fiscais.³²⁷

As medidas e balanças deveriam estar sempre limpas e em bom funcionamento. Conforme o código iratiense de 1907, artigos 39 e 40:

As balanças de todas as casas de negócio deverão estar sobre os mostradores ou balcões sem peso nas conchas sob pena de cinco mil réis de multa. Os que venderem a varejo gêneros líquidos ou sólidos serão obrigados a conservarem limpas as balanças, pesos, medidas e copos sob pena de multa de 10\$000.³²⁸

A documentação da câmara municipal permite vislumbrar de maneira geral como se organizava o comércio iratiense. O proibido e o permitido aos comerciantes, suas relações com o poder público e entre si bem como estratégias da municipalidade e as táticas cotidianas dos comerciantes³²⁹ aparecem desde o período em que o município se conformava no cenário paranaense no início do século XX, em uma conjuntura na qual se buscava ordenar as atividades em seu território, visando estruturar e melhorar a receita municipal.

³²⁷ MAIOR, Armando Souto. **Quebra Quilos**. Lutas sociais no outono do império. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1978; SECRETO, Maria Verônica. **Desmedidos**: a revolta dos Quebra Quilos (1874-1876). Rio de Janeiro: Mauad, 2011. Segundo Filipak a “mão de milho” media o milho em espiga e equivalia a 64 espigas de milho ou 16 atilhos. 1 atilho era composto de 4 espigas. FILIPAK, Francisco. **Dicionário Sociolinguístico-paranaense**. *Op. cit.*, p. 105. O Guia Comercial do Paraná de 1919 apresenta que o “alqueire” equivalia a aproximadamente 40 litros (36 litros e 27 centilitros) e uma “quarta” de alqueire cerca de 10 litros (9 litros e 7 centilitros). O cargueiro era igual 120 litros ou 3 alqueires e no caso do cargueiro de milho, 384 espigas. A pipa media 480 litros. **GUIA Comercial do Paraná**. Curitiba, ano 1, n. 2, novembro de 1919. Diretor-proprietário Newton A. Reis. Santos mostra que a convenção internacional de unidade estabelece que 1 kg (um quilograma) equivale a 01 l (um decímetro cúbico) que também equivale a 01 l (um litro) no caso da água em 4° C, mas dependendo da densidade do que está sendo pesado como o caso dos cereais o litro equivalia a pouco menos de um quilo, como também explica Souza. SANTOS, Ernani Martins dos. **Uma proposta de como abordar na sala de aula o litro, a cuia e a saca - um sistema de medidas utilizado no sertão pernambucano**. <Disponível em: www.sbem.com.br/files/ix_enem/.../CC99848562400R.doc.> Acesso em 15/12/2011; SOUZA, Juliana Teixeira. Pesas e medidas: assunto de Estado, negócio de particulares (Rio de Janeiro, século XIX). **Cad. Pesq. Cdhis**, Uberlândia, v.23, n.1, jan./jun. 2010.

³²⁸ ACMI, 17/07/1907.

³²⁹ CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**. 1. Artes de fazer. *Op. cit.*

3.2. As bodegas no espaço iratiense

Uma das preocupações da câmara de Irati no início do século XX era a distribuição dos estabelecimentos comerciais no território do município. A cada ano, mais comerciantes solicitavam alvará de funcionamento entre os quais predominavam os armazéns, vendas ou bodegas.

Após a instalação da estação ferroviária em 1899 a ocupação do espaço da povoação pelos comerciantes concentrou-se no seu entorno. Aos poucos, essa ocupação se estendeu para as novas localidades que surgiam no interior do município, na medida em que chegavam os imigrantes e migrantes promovendo o crescimento da população e das atividades econômicas, conforme apontou o padre Casemiro José Andrejewski: “comerciantes grandes e pequenos [...] construía à galoppe suas bodegas, casas de comércio, depósitos de herva e madeira, primeiro bem perto da Estação, e quando faltou lugar, bem perto do último negócio e sobre todas as estradas por onde circulam as carroças e os carroceiros.”³³⁰

Mônika Gryczynska anotou que poloneses da família Wasilewski compraram terrenos perto do armazém da estrada de ferro a partir de 1911. Segundo ela, “já existiam ali moradias de madeira, construídas a pequenas distâncias umas das outras, ao longo das ruas recém-abertas”. Próximo das moradias “funcionavam bodegas, açougues, casas de comércio, panificadora e correio. Era grande o movimento nas ruas.”³³¹

Nas duas primeiras décadas do século XX estruturou-se a área urbana de Irati ao mesmo tempo em que ocorria a ocupação de outras áreas do município como o distrito de Imbituvinha ou “povoação Fernandes Pinheiro”, atual município de Fernandes Pinheiro.

Imbituvinha foi distrito de Irati até 1917 quando passou a pertencer ao município vizinho de Teixeira Soares. Na passagem do século XIX para o XX o povoado de Fernandes Pinheiro possuía uma pequena estação da estrada de ferro, última parada do trem antes de chegar à estação de “Iraty”. A estação seguinte, ainda no município de Irati, ficava no bairro rural do Riozinho. Depois o trem seguia em direção a Santa Catarina e Rio Grande do Sul.³³²

No início do século XX a indústria da madeira, que se tornaria uma das mais importantes em Irati e no Paraná, já estava presente no Riozinho através da serraria do italiano

³³⁰ BATISTA NETO, Herculano. **Nossa Senhora da Luz de Irati**. *Op. cit.* p. 20.

³³¹ GRYCZYNSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. *Op. cit.* p. 172.

³³² ACMI, 1907-1917; KROETZ, Lando Rogério. **As estradas de ferro do Paraná 1880-1940**. *Op. cit.* p. 76. Em 1938 foi inaugurada a Estação de Engenheiro Gutierrez, poucos quilômetros antes da estação do Riozinho. Da estação de Gutierrez partia o ramal de Guarapuava. Esse trecho da estrada de ferro está em atividade até os dias atuais e seu percurso se estende até Cascavel, sob concessão à ALL, América Latina Logística. A Estação de Engenheiro Gutierrez foi demolida em 2004.

João Batista Anciutti. A serraria impulsionou o crescimento da povoação e de suas atividades artesanais e comerciais. A pequena estação do bairro ficou movimentada. Os trens paravam para embarcar erva-mate e madeira e através deles chegavam muitas mercadorias que abasteciam o armazém da serraria de Anciutti e de outros armazéns que se instalaram no local.³³³

O comércio bodegueiro marcava sua presença nas proximidades das estações ferroviárias, mas, aos poucos, começava a marcar presença nas localidades interioranas.

Entre 1907 e 1940 os livros de alvarás da prefeitura municipal de Irati anotaram as aberturas de armazéns de secos e molhados o que e permitiu verificar, a partir de seus endereços, como aquele tipo de comércio se distribuiu pelo território do município naquele período. Ao identificar os locais nos quais as bodegas se concentravam identificamos também as áreas de maior concentração populacional e de crescimento das atividades econômicas. As bodegas se instalavam logo que novas localidades surgiam tanto como fruto da colonização como da atividade madeireira.

A partir do conjunto desses livros localizamos os bodegueiros que eram registrados como negociantes de “secos e molhados” ou de “fazendas, armarinhos, secos e molhados”. Os documentos da câmara informam sobre boa parte do comércio bodegueiro no município uma vez que, através de táticas, burlas e mesmo grandes distâncias, muitas bodegas e vendas tenham funcionado clandestinamente, sem licença, fora do alcance dos fiscais. Mesmo que muitos estabelecimentos tenham ficado invisíveis nos registros oficiais eles permitem mapear e observar o raio de ação dos bodegueiros em Irati, que não foram poucos.³³⁴

Como determinavam os códigos de posturas para funcionar legalmente todos os comerciantes deviam pagar uma taxa para obter o alvará de licença da prefeitura. No requerimento do alvará constava o ramo de seu comércio e que tipo de mercadoria pretendiam vender, além da localização do estabelecimento comercial. Anualmente os comerciantes legalizados pagavam um imposto para continuar funcionando mais as taxas de aferição de pesos e medidas.³³⁵

Entre 1907 e 1920 dos 80 comerciantes registrados nos livros de alvarás que solicitaram licença para abrir “casa comercial”, “negócio”, “estabelecimento de secos e molhados” e “fazendas, armarinhos, secos e molhados”, 49 deles informaram que iriam se

³³³ ORREDA, José Maria. **Irati**, vol. III. *Op. cit.* p. 143.

³³⁴ As informações sobre os comerciantes nos livros municipais não são padronizadas ao longo desse período. Algumas discrepâncias aparecem quando se confrontam os livros de alvarás com os livros de recolhimento dos impostos dos comerciantes registrados. Embora lacunares e eventualmente incongruentes, tais documentos constituem ricas fontes para verificar a incidência dos comerciantes no território iratiense, entre vários dados relevantes sobre o comércio em geral.

³³⁵ Códigos de Posturas Municipais de Irati – 1907, 1919 e 1925; ACMI, 17/07/1907; 14/10/1918 e 13/01/1925.

estabelecer no quadro urbano ou “na vila”. Assim, 61% dos estabelecimentos registrados que poderíamos classificar como bodegas se localizavam na área urbana. Esses comerciantes se distribuíram pelas ruas XV de Julho, Sete de Setembro, da Estação, Gonçalves Junior (atual Munhoz da Rocha), Coronel Manoel Gracia, da Liberdade e XV de Novembro que eram as mais importantes, mas que naquele tempo ainda eram de terra, ficando a poeira ou a lama por conta do sol ou da chuva. Córregos cortavam a área urbana recebendo esgotos que corriam por valas ao longo das ruas. Como o centro da cidade se deslocou para um local mais baixo com a instalação da estação, não foram raras as inundações enfrentadas pelos iratienses.³³⁶

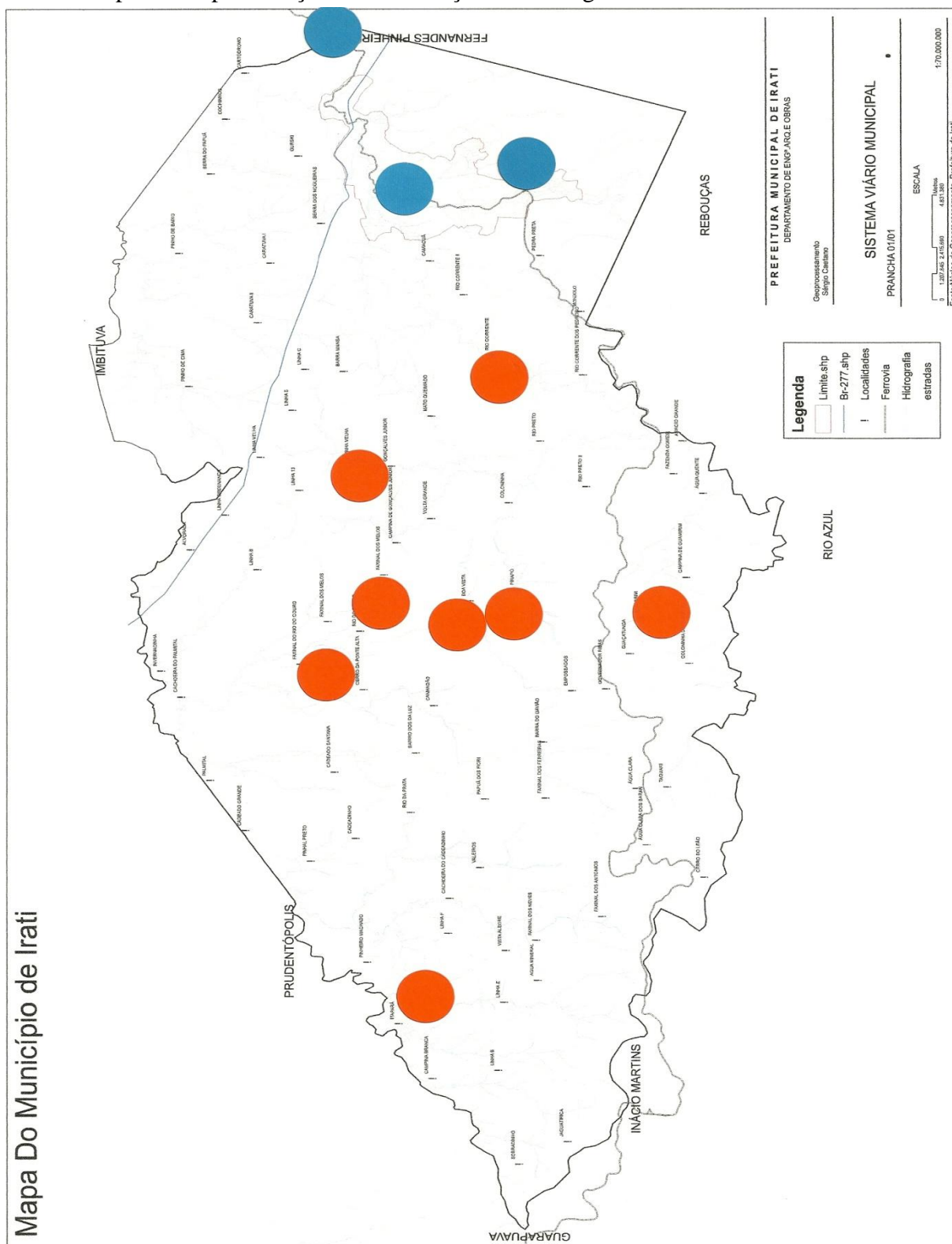
Os restantes localizavam-se fora do quadro urbano, mas certamente essa porcentagem deveria ser maior. Era no interior que as bodegas “clandestinas”, muitas delas pequenas vendas de vida efêmera se localizavam. Esse quase equilíbrio, ao menos numérico, indica o quanto Irati era rural.

Fora do quadro urbano a localidade que mais concentrou comerciantes nesse período foi a “povoação de Fernandes Pinheiro” com 10 licenças expedidas pela câmara. Afinal, a povoação tinha também uma estação ferroviária e as estações sempre constituíram um ponto de atração para o comércio bodegueiro. A facilidade de se abastecer pela ferrovia e a concentração de população faziam toda a diferença para quem buscava ter uma boa freguesia. O segundo lugar quanto ao número de bodegas fora da sede do município ficou o Núcleo Colonial Federal Iraty, depois conhecido como Colônia Gonçalves Junior, atualmente distrito de Gonçalves Junior. Ali se instalaram 9 comerciantes de secos e molhados. A sede da colônia federal com seus imigrantes ficava a 15 quilômetros de distância da vila, alcançada somente por uma tortuosa estrada em péssimas condições de trânsito. Agricultores e moradores do interior podiam fazer suas compras nas bodegas de localidades como Riozinho e Pirapó, com dois estabelecimentos cada uma e em Boa Vista, Bom Retiro (que recebeu o nome de Guamirim em 1944), Ponte Alta, Rio do Couro, Rio Corrente e Núcleo Colonial Itapará (passou a pertencer a Irati em 1920, antes de Prudentópolis), nas quais havia apenas uma bodega, além de alguns estabelecimentos que não foi possível identificar sua localização.³³⁷

³³⁶ Livros de Impostos, Indústrias e Profissões, 1907-1920.

³³⁷ Idem.

Mapa 4 – Representação da distribuição dos bodegueiros em Irati – 1907-1920



³³⁸ As marcações no mapa foram feitas pela pesquisadora. Os pontos laranja indicam a incidência das bodegas nas localidades rurais: Núcleo Itaparã, Núcleo Irati (Gonçalves Junior), Cerro da Ponte Alta, Pirapó, Boa Vista, Bom Retiro (Guamirim), Faxinal do Rio do Couro e Rio Corrente. Os pontos azuis representam a presença dos bodegueiros nas proximidades das estações ferroviárias de Fernandes Pinheiro, Irati (sede/quadro urbano) e Riozinho. O número das bodegas está indicado no texto. Não localizamos mapas do município referente ao período.

Entre 1920 e 1940 o número de alvarás de funcionamento concedidos pela câmara municipal para casas de secos e molhados passou de duzentos. Somente na área urbana identificamos 112 alvarás. Os comerciantes continuavam ocupando as ruas centrais como as já mencionadas XV de Novembro, XV de Julho, Sete de Setembro, Munhoz da Rocha, 19 de Dezembro, Coronel Manoel Gracia entre outras adjacentes com menor importância. Nesse período ocorreu um aumento significativo no número de estabelecimentos comerciais abertos em Irati com relação às duas décadas anteriores. Nesse período o município passou por um grande desenvolvimento de suas atividades econômicas, principalmente quanto ao extrativismo da madeira e agricultura. As culturas de batata, trigo, milho e feijão se destacavam na paisagem iratiense, que então era marcada pelas araucárias e imbuías. Nas estações ferroviárias o movimento de embarque de madeira serrada e sacos de cereais era grande, com destinos variados.³³⁹

Nesse mesmo período o distrito de Fernandes Pinheiro passou a pertencer ao município de Teixeira Soares. Assim, as localidades que mais concentraram bodegas fora do quadro urbano em Irati foram Gonçalves Junior, Bom Retiro e Rio do Couro com 9 cada uma, seguidas pelo Rio Bonito (atual bairro urbano), onde havia 8 bodegas. No antigo Núcleo Itapará (atual distrito de Itapará), havia 6 negócios de secos e molhados registrados na câmara ao longo dessas duas décadas. Esses pequenos núcleos populacionais rurais estavam ligados entre si e ao quadro urbano pela mesma estrada ruim que dificultava a vida de todos que evitavam ao máximo uma viagem à cidade, especialmente os moradores de Itapará, distantes 50 quilômetros da sede do município. Diante das dificuldades para circulação de coisas e pessoas as bodegas assumiam um papel estratégico para o abastecimento das comunidades mais distantes.³⁴⁰

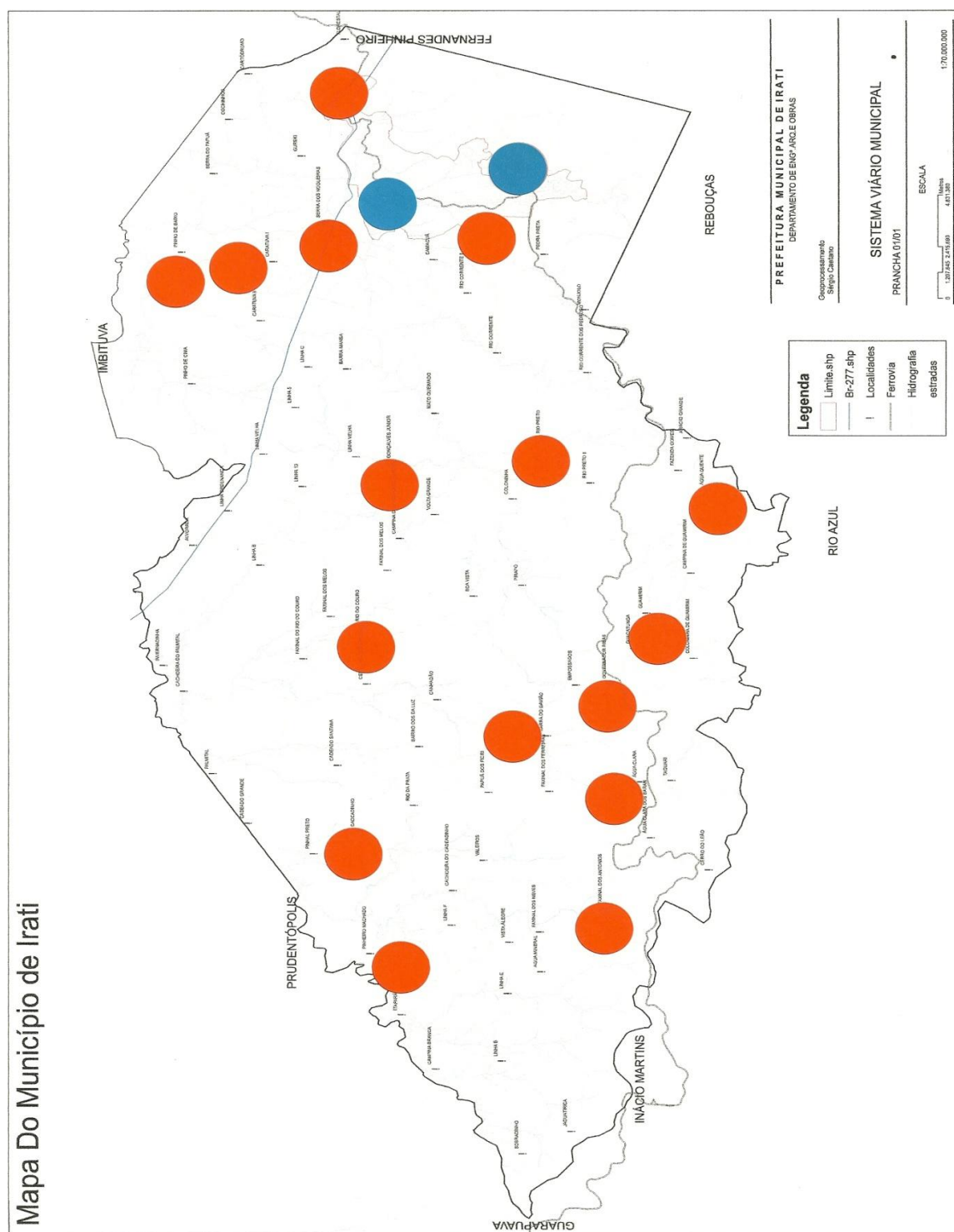
Nas demais localidades como Serra dos Nogueiras, Serra dos Antonios, Água Quente, Água Clara, Pirapó, Barra do Gavião, Cadeadinho, Lagoa, Nhapindazal, Riozinho, Pinho, Rio Preto, Caratuva, Governador Ribas e Engenheiro Gutierrez, a câmara não registrou mais que 3 comerciantes entre 1920 e 1940. É provável que nessas e outras paragens do município muitas bodegas tenham escapado aos registros oficiais por variados motivos. Muitas delas não possuíam ao menos uma porta aberta que configurasse um estabelecimento comercial, o que ocorria com certa frequência em Irati.³⁴¹

³³⁹ ACCI. Livros de Impostos, Indústrias e Profissões, 1920-1940; ORREDA, José Maria. **Revista do Centenário**, n. 7: Irati, Teu nome é economia. Irati: O Debate, 2007.

³⁴⁰ ACCI. Livros de Impostos, Indústrias e Profissões, 1920-1940.

³⁴¹ Idem.

Mapa 5 – Representação da distribuição dos bodegueiros em Irati, 1920 – 1940.



Fonte: Mapa: Prefeitura Municipal de Irati (mapa atual). Distribuição do comércio: Livro de Alvarás³⁴²

³⁴² Neste mapa os pontos laranja indicam a abertura de novas bodegas a partir de 1920 até 1940 pelas localidades rurais: Itaparã, Gonçalves Junior, Pirapó, Bom Retiro (Guamirim), Faxinal do Rio do Couro, Governador Ribas, Caratuva, Pinho, Rio Preto, Serra dos Nogueiras, Serra dos Antonios, Água Quente, Água Clara, Barra do Gavião e Cadeadinho. As localidades rurais hoje bairros urbanos, Lagoa, Rio Bonito e Nhapindazal, estão representadas no ponto azul, o mesmo que indica os comerciantes localizados no quadro urbano. Riozinho e Engenheiro Gutierrez estão representados pelo segundo ponto azul, ao sul, na direção ao município de Rebouças. O bairro de Engenheiro Gutierrez passou a contar com estação ferroviária a partir de 1938 e não mais Riozinho, como tinha sido anteriormente.

Muitas pessoas atuavam como bodegueiros informais vendendo mercadorias em suas próprias casas, sendo muito comum a prática da venda pela janela. Ocorre que tal prática era usual também entre os comerciantes legalizados, como informou Paulo Ianisky. Quando alguém precisava de algo fora do horário de funcionamento ou mesmo em fins de semana era atendido pela janela do estabelecimento. Um parente citado no depoimento de Ianisky, morador de Coloninha nas vizinhanças da Colônia Gonçalves Junior, vendia fumo, erva-mate, açúcar, café, cachaça entre outros gêneros em sua própria casa. O pequeno bodegueiro informal fazia compras nas bodegas da cidade levando para casa um pouco além do necessário ao consumo de sua família. Quando algum vizinho precisava vendia um pouco de seu reduzido estoque. Essa tática comercial que ocorria principalmente no interior dificilmente passava pelos registros da municipalidade.³⁴³

A câmara expedia alvarás para bodegas que ficavam nas estradas. Em 31 de julho de 1928 Francisco Walenga pagou sua licença para abrir um “negócio de secos e molhados”, localizado junto à “olaria na estrada que sai à colônia”.³⁴⁴

Naquele ano havia duas olarias em Irati: a olaria de José Filus localizada “na cidade [...] fabricando-se somente tijolos e telhas” e a olaria de Luiz Filus no Nhapindazal.³⁴⁵ Os telhados das casas, até então cobertas com tabuinhas de madeira, começaram a se tornar vermelhos com as telhas de barro. Aos poucos surgiam edificações de alvenaria, contrastando com a arquitetura de madeira da casa eslavo-paranaense na qual predominavam o pinho, a imbuia e seus telhados pontiagudos.

Além de oleiro, José Filus era bodegueiro, pois pagava imposto para comercializar “fazendas, armarinhos, secos e molhados”. Pagava também o imposto sobre a venda de bebidas alcoólicas. Na Irati daqueles tempos muitos comerciantes exerciam duas ou mais atividades. É bem provável que a bodega de Filus estivesse anexa à sua própria olaria. Uma tática eficaz para trazer de volta ao seu bolso o dinheiro gasto com os salários de seus empregados. Essa prática foi comum em outras indústrias iratienses que empregavam muitos trabalhadores, especialmente as serrarias. Em vários casos, além da bodega para fornecimento aos empregados os patrões construíam pequenas vilas operárias junto aos seus empreendimentos, eficaz ação paternalista que facilitava o controle da mão de obra.

Francisco Walenga, ao abrir sua bodega na estrada e junto a uma olaria certamente buscava fazer fregueses entre eles os operários. Os registros da câmara não informam qual era a olaria. Caso fosse a olaria de José Filus, Walenga talvez tivesse problemas ao concorrer com

³⁴³ IANISKY, Paulo. Entrevista concedida à Neli Maria Teleginski em 21/05/2011.

³⁴⁴ ACCI. Livro de Alvarás, 1928.

³⁴⁵ ACCI. Livro de Alvarás, 1907-1940.

o armazém de seu proprietário. Sucedia que os empregadores, donos de bodega, faziam adiantamentos de salário aos seus funcionários por escrito, válidos, não por acaso, apenas em sua própria bodega ou em bodegas da redondeza.³⁴⁶

Outro bodegueiro localizado em uma estrada foi Joaquim Vieira de Andrade. Em 1931 abriu seu “pequeno negócio sem bebidas” no quilômetro seis da estrada que seguia da cidade à localidade do Pinho. Ao pedir licença para uma bodega na qual reinava a lei seca Andrade certamente economizou bons trocados. Curioso é que uma bodega de beira de estrada com essa característica inusitada deveria ter levantado alguma suspeita da câmara, mas tal desconfiança não ocorreu. No ano seguinte, na mesma estrada, Antonio Klossoski abriu seu armazém de secos e molhados enquanto Eriberto Agosti se estabeleceu no Rio Bonito, “na estrada em direção à Colônia Gonçalves Junior” e Francisco Stroparo na “estrada que liga esta cidade a Irati Velho”.³⁴⁷

Nos anos seguintes muitas bodegas foram abertas não apenas próximas à estação, mas nos arrabaldes e estradas que ligavam a cidade a outros municípios e povoações no interior. Nesses locais buscavam atender moradores e pessoas em trânsito como agricultores, carroceiros, tropeiros, mascates e demais ambulantes que circulavam indo ou vindo de Irati.

De carroça, a pé ou a cavalo, os viajantes tinham as bodegas como importantes pontos de apoio para obter informações, fazer negócios, uma refeição simples, descansar, jogar, conversar, tomar um trago entre outras necessidades e distrações do caminho, como ainda é possível observar nas bodegas das estradas no interior do município. Para Oliveira, um comerciante com a “porta aberta para a rua tinha um estreito relacionamento com a movimentação cotidiana da cidade” e buscava estabelecer com os “passantes” uma maneira de “organizar sua sobrevivência”.³⁴⁸

Aos poucos os bodegueiros foram se estabelecendo em diversos lugares do município suprimindo a população com mercadorias essenciais como querosene, lampiões, velas e fósforos, além de alimentos, bebidas, tecidos, roupas, calçados, ferramentas, utensílios domésticos e algo de máxima importância: crédito.

A presença dos bodegueiros em locais mais distantes e isolados preocupou as câmaras municipais no início do século XX que passaram a aplicar impostos diferenciados para o mesmo ramo de atividade levando em conta sua localização geográfica.

³⁴⁶ ACCI. Livro de Alvarás e Livro de Impostos, Indústrias e Profissões, 1928.

³⁴⁷ ACCI, Livros de Alvarás, 1907-1940.

³⁴⁸ OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. **Entre a casa e o armazém**. *Op. cit.* p. 210.

3.3. A câmara e as bodegas: tensões em torno do espaço, 1907/1920

A câmara municipal tinha seus cuidados para criar uma infra-estrutura mínima para a nova cidade como derrubar a floresta e abrir as primeiras ruas ao trânsito de carroças e cargueiros que circulavam com madeira, erva-mate e mercadorias que chegavam pela ferrovia. Contudo, havia também a necessidade de organizar e controlar as atividades comerciais de padeiros, açougueiros, botequineiros, bodegueiros, lojistas e de outros comerciantes que abriam seus estabelecimentos onde achavam mais conveniente aos seus negócios.

A câmara buscava controlar também a circulação dos agricultores e vendedores ambulantes que faziam seu comércio pelo município. Nas sessões da câmara, especialmente entre 1907 e 1920, ocorreram debates entre os vereadores que destacavam a necessidade de limitar a livre circulação dos comerciantes e suas mercadorias que vinham de outros municípios para utilizar a estação ferroviária.

Tratava-se de organizar rapidamente a arrecadação de tributos para iniciar obras públicas como a construção do matadouro, abertura de estradas aos municípios vizinhos, aquisição de terrenos para formar o quadro urbano, além de nivelamentos, aterros entre outras necessidades que se colocavam logo nos primeiros dias após as solenidades de instalação do município. Havia pressa por parte da câmara em tornar Irati uma cidade “bela e movimentada”, conforme palavras do prefeito.

Em uma das mensagens do prefeito durante a instalação da primeira câmara municipal de Irati, antes mesmo da aprovação do primeiro código de posturas, ficavam evidentes as preocupações da administração local quanto ao comércio de secos e molhados. Emilio Gomes lembrava os camaristas que ao redigirem as leis municipais estabelecessem meios seguros e claros para arrecadar impostos sobre os gêneros despachados pelos agricultores na estação, assim como a criação de um imposto “módico e anual” para cada “negociante”, e que não se esquecessem de priorizar a viação municipal:

A maioria de vós senhores camaristas sois negociantes e como tal poderosos elementos de desenvolvimento comercial e industrial e por isso me parece supérfluo vos recomendar tão importante assumpto, pois melhor do que eu sabeis que é esse o elemento primordial em todos os ramos da atividade humana.³⁴⁹

A estratégia da prefeitura e da câmara municipal era organizar o quadro urbano, a sede do município e incentivar seu crescimento, conforme evidenciam as atas das primeiras sessões ocorridas em 1907:

³⁴⁹ ACMI, 17/07/1907.

Quando tiverdes de lesgilar sobre este assumpto deveis levar em conta que o terreno atoalmente ocupado é insufficiente tornando-se necessário demarcar uma área maior e em condições que facilitem o estabelecimento de aqueles que aqui queiram fixar residência para o que julgar conveniente autorizar a prefeitura a negociar ou desapropriar terrenos que melhor se adaptem para o fim a que se destinam.³⁵⁰

Além da aquisição e eventual desapropriação de terrenos para formar o quadro urbano havia interesse da municipalidade em concentrar as atividades comerciais nesse espaço. Para tanto os vereadores eram orientados a desencorajar a abertura de casas comerciais distantes da sede. Na versão do prefeito Gomes, ele mesmo um comerciante de secos e molhados, em Irati não deveria ocorrer o mesmo que no município de Imbituva, do qual Irati se emancipou. Lá os comerciantes abriram seus estabelecimentos “estrada fora até a distância de seis ou mais quilômetros, unicamente com o fim egoísta de um adiantar o outro”. Por isso recomendava aos camaristas que buscassem unir o comércio, indústrias e habitações nos terrenos que formariam a área urbana:

Como a pratica tem demonstrado a diversas localidades que abusando demasiado da liberdade por lei facultada tinham discurado quanto a regulamentação e funcionamento de cazas comerciaes deveis ter em mira por occasião de demarcar os limites do quadro Urbano escolham uma área apropriada e suficiente que anexas as ruas hoje existentes possam ser demarcadas novas ruas donde o comércio se sentraliza e poder a Villa ser cada vez mais aumentada em construções, população comercio e industria pois aqui e applicavel a máxima que diz: ‘da união nasce a força’.³⁵¹

No entendimento da câmara a localização das atividades econômicas na área urbana favoreceria o crescimento da cidade e uma das providências cabíveis era “frear a liberdade dos comerciantes”, dificultando sua atuação em áreas distantes, fora das vistas e do controle dos fiscais. As decisões da câmara provocaram tensões entre os vereadores e alguns comerciantes. Para compelir a centralização das atividades comerciais na cidade, a câmara infligiu elevados impostos sobre os comerciantes que estabeleciam suas casas comerciais fora do perímetro urbano.

Os negociantes de secos e molhados ou bodegueiros foram os mais atingidos pelas altas taxas previstas nas tabelas de impostos municipais. Os armazéns de secos e molhados, bodegas, vendas e botequins foram os estabelecimentos comerciais mais numerosos em Irati durante as primeiras décadas do século XX e suas atividades se estendiam pelas diversas comunidades do interior, estradas e caminhos. Ao se comparar os valores das licenças expedidas para bodegueiros instalados fora da cidade e os demais comerciantes que atuavam

³⁵⁰ ACMI, 16/07/1907.

³⁵¹ ACMI, 15/07/1907.

no setor de abastecimento como os padeiros, açougueiros e vendedores ambulantes de alimentos, os bodegueiros pagavam muito mais.

No código de posturas de 1907 os donos de casas comerciais de secos e molhados instalados no quadro urbano pagavam taxa de cem mil réis para abertura do estabelecimento e uma taxa anual para a continuidade do negócio de vinte e cinco mil réis. Seus colegas situados fora do quadro urbano tinham que pagar novecentos mil réis para abertura e quatrocentos mil réis anuais para sua continuidade. No armazém de Manoel Gracia, o valor de cem mil réis era suficiente para comprar cem quilos de arroz branco ou cem quilos de banha de porco, que custavam 1\$000 réis o quilo conforme o preço vendido aos imigrantes do Núcleo Iraty em 1908.³⁵²

Na tabela de impostos anexa ao código de posturas de 1907 não havia menção ou distinção no valor das taxas de licença e impostos anuais cobrados dos comerciantes que vendiam no atacado ou no varejo. Nem mesmo algum tipo de divisão ou hierarquia entre os diversos tipos de casas comerciais de secos e molhados que levasse em conta, por exemplo, o tamanho do estabelecimento ou o capital investido pelo comerciante. A tabela generalizava todos os estabelecimentos do ramo de secos e molhados fossem eles pequenos ou grandes. A ampla diferença no valor das licenças para abertura ficava por conta da localização geográfica das casas comerciais que pretendiam ser abertas na cidade: um valor menor na taxa de abertura, de cem mil réis, para os comerciantes que ficassem localizados dentro do quadro urbano, e um valor muito maior, de novecentos mil réis para aqueles que se instalassem fora do mesmo.

Mexer no bolso dos comerciantes através de impostos diferenciados tornou-se a principal estratégia criada pela câmara para tentar dificultar o funcionamento de armazéns fora dos limites do quadro urbano. Os bodegueiros que não trabalhassem na área central “ajudando” Irati a se tornar uma “bela e movimentada” cidade, conforme almejava o poder público, se fixando em áreas distantes, teriam que pagar quase um conto de réis por suas licenças. Esse valor muito além do razoável e abusivo criado pelos legisladores municipais era visto por eles mesmos como um atalho para o progresso. As bodegas “nas estradas a fora” eram um atraso a ser combatido.

Essa visão, no entanto, não era compartilhada pelos comerciantes e provocou discussões. Em março de 1908 o comerciante Braz Calderari requereu à câmara redução de meia taxa para uma filial do seu armazém aberto na localidade de Boa Vista. Seu pedido foi indeferido pelos vereadores que argumentaram somente poder discutir o caso se o solicitante,

³⁵² Livro Borrador Manoel Gracia & Cia., 1908, p. 52.

antes de abrir a casa filial, tivesse depositado na tesouraria da câmara os impostos relativos ao novo estabelecimento. Ao não agir conforme as posturas municipais, Calderari acabou sem argumentos.³⁵³

Calderari certamente ficou bastante contrariado e no ano seguinte, em fevereiro, quando se aproximava o momento do fiscal realizar as cobranças das licenças, enviou novo requerimento aos vereadores. Dessa vez mudou sua tática: anexou um abaixo assinado envolvendo outros comerciantes do ramo bodegueiro, estabelecidos, como ele, fora da cidade. Nesse requerimento sugeria a redução do valor da licença o que não estava nos planos da câmara que o indeferiu. Constantino Odreski estabelecido no Riozinho pediu a equiparação do valor das licenças àquelas pagas pelos comerciantes situados na “Villa”, “visto o mesmo já pagar outros impostos e estes não pequenos”.³⁵⁴

Na mesma sessão em que foram apreciados os pedidos de Braz Calderari e de Constantino Odreski a câmara discutiu a falta de arrecadação dos impostos dos comerciantes sírios. Essa lacuna impediu sua inclusão na previsão de orçamento da Câmara para o ano de 1910, decorrente de uma reclamação daqueles comerciantes ainda pendente. Não foi possível saber o teor da reclamação dos sírios, mas tudo leva a crer que tinha relação com o valor dos impostos sobre as casas de secos e molhados. As Atas da Câmara registram um acordo realizado entre o prefeito Antonio Teixeira Sabóia, sucessor de Emilio Gomes e vários comerciantes sírios, conforme explicou aos vereadores:

Hoje reunido nesta municipalidade tenho mais um contrato firmado com os senhores Salim Nemes [...] Abib Mansur [e Miguel Chuchene] negociantes estabelecidos fora do quadro urbano [...] para estes dentro do prazo de oito mezes obrigarem-se a entrarem para dentro do quadro urbano desistindo a camara da questhan que se agita com Salim Nemes e que se acha em grau de agravo no Juiz de Direito.³⁵⁵

Esse acordo foi lavrado pelo advogado do prefeito, Alfredo de Oliveira Cercal, em vinte e um de janeiro de 1909 e aprovado pela câmara em setembro daquele ano. Nos registros de cobrança de impostos de 1914 os signatários aparecem estabelecidos no quadro urbano indicando que os sírios cumpriram o acordo firmado com o prefeito e se mudaram para dentro do quadro urbano, conforme desejava o poder municipal.³⁵⁶

Além dos requerimentos de Calderari e Odreski e da situação envolvendo os comerciantes sírios, chegou também à câmara, naquele agitado ano de 1909, um requerimento assinado pelos comerciantes da localidade de Bom Retiro (atual distrito de Guamirim) no qual

³⁵³ ACMI, 10/03/1908.

³⁵⁴ ACMI, 05/02/1909.

³⁵⁵ Idem.

³⁵⁶ Livro de Impostos de Indústrias e Profissões, 1914. Com exceção de Abib Mansur, estabelecido com açougue, os demais comerciantes signatários do acordo eram donos de armazém de secos e molhados.

pediam a revogação do pernicioso imposto. Como seus colegas, tiveram sua solicitação negada.³⁵⁷

Entre 1910 e 1912 as atas da câmara não registraram novas reclamações de comerciantes. No entanto, isso não significa que os embates tenham cessado. Em 1913 foi votada uma revisão na lei dos impostos sobre os estabelecimentos comerciais em geral, sugerindo que o descontentamento dos comerciantes continuava, mas começava a surtir alguns efeitos. A câmara, por sua vez, continuava resistente.

Em 26 de agosto de 1913 entrava em vigor a nova tabela de impostos: para as casas comerciais estabelecidas dentro do quadro urbano que fizessem a venda de “fazendas, molhados, calçados, ferragens, etc. a varejo ou por atacado” deveriam pagar duzentos mil réis no momento de sua abertura e cem mil réis anuais para a continuação. Caso o comerciante não fizesse venda de molhados, pagaria um imposto de cento e cinquenta mil réis de licença e oitenta mil réis anualmente. Para os mesmos estabelecimentos fora do quadro urbano, situados a uma distância maior que doze quilômetros ao redor da vila, os comerciantes pagariam o dobro do valor em relação aos estabelecimentos do quadro urbano. Já os estabelecimentos situados entre o quadro urbano até uma distância de doze quilômetros continuariam pagando os descabidos e detestáveis novecentos mil réis para a abertura e quatrocentos mil réis para continuação.³⁵⁸

Essa revisão da tabela de impostos para o comércio frustrou as melhores expectativas de muitos bodegueiros. A nova tabela apresentava três mudanças que incidiam sobre as casas comerciais em relação ao primeiro código de posturas. A primeira diminuía o valor do imposto de novecentos para quatrocentos mil réis para os comerciantes que estivessem estabelecidos a uma distância maior que doze quilômetros do quadro urbano. A segunda foi uma pequena elevação no valor do imposto para as casas comerciais do quadro urbano e a terceira uma redução da taxa para os comerciantes do quadro urbano que não fizessem a venda de alimentos ou de bebidas, o que não se aplicou para a área mais periférica. Provavelmente, porque nas localidades mais distantes os armazéns não se especializavam em apenas um ramo, como era comum ocorrer na área urbana.³⁵⁹

Se a nova tabela apresentou melhoria para alguns, para outros manteve o desgosto dos novecentos mil réis. Sob murmúrios e lamentações dos prejudicados a tabela foi novamente submetida à apreciação da câmara que não voltou atrás e manteve os valores dos impostos definidos na revisão, para desalento de muitos. Se o comerciante vendesse somente

³⁵⁷ ACMI, 21/09/1909.

³⁵⁸ ACMI, 26/08/1913.

³⁵⁹ Idem.

gêneros molhados, por atacado ou varejo, pagaria a taxa de cem mil réis para abertura e cinquenta mil réis anuais para continuação. Os estabelecimentos similares fora do quadro urbano para além dos doze quilômetros pagariam o dobro dos impostos referentes ao quadro urbano. As mudanças nos valores dos impostos favoreceram apenas os bodegueiros dos lugares mais distantes e aqueles especializados, que negociavam apenas molhados ou apenas não-comestíveis. Para o ano de 1914 verificou-se que tanto um grupo quanto outro, representava uma minoria. A maioria dos bodegueiros, com exceção daqueles estabelecidos no perímetro urbano, estava localizada nos arredores do município, próximos das estações ferroviárias de Fernandes Pinheiro e Riozinho e em locais situados dentro do raio de doze quilômetros.³⁶⁰

No segundo código de posturas de Irati aprovado em 1918 e que passou a vigorar em 1919 ocorreu uma maior diversificação das modalidades de comércio e respectivas taxas de licença:

Tabela 5 – Impostos sobre casas comerciais de Irati em 1919³⁶¹

Parágrafo	Tipo de estabelecimento	Valor Imposto
§ 21º.	Casa commercial de fazendas, armarinhos, inclusive seccos e molhados	200\$000
§ 22º.	Continuação	80\$000
§ 23º.	Casa commercial do § 21, excluindo seccos e molhados	150\$000
§ 24º.	Continuação	60\$000
§ 25º.	Casa commercial de seccos e molhados	100\$000
§ 26º.	Continuação	50\$000
§ 27º.	Qualquer das casas constantes nos §§ 21 a 25 fora do quadro urbano	1:000\$000
§ 28º.	continuação	500\$000
§ 29º.	Idem para casas comerciais do § 21, fora do quadro urbano (já existente)	130\$000
§ 30º.	Idem para casa commercial do § 27 fora do quadro urbano (já existente)	110\$000
§ 31º.	Idem para casa commercial do § 25, fora do quadro urbano (já existente)	100\$000
[...]§ 34º.	commercial de calçados, couros, metaes, artigos de montaria, exclusive oficinas de selleiro, lombilheiro ou sapateiro	Casa 100\$000.

Fonte: Novo Código de Posturas Municipaes com seu Regimento Interno, Tabella de Impostos, Regulamentos e Mais Anexos da Câmara Municipal de Iraty. Coritiba: Typ. Da Livraria Economica, 1919, p. 58.

³⁶⁰ ACCI, Livro de Impostos de Indústrias e Profissões, 1914.

³⁶¹ Novo Código de Posturas Municipaes com seu Regimento Interno, Tabella de Impostos, Regulamentos e Mais Anexos da Câmara Municipal de Iraty. Coritiba: Typ. Da Livraria Economica, 1919, p. 58. Um parâmetro para se ter idéia do valor dos impostos é verificar o valor de algumas mercadorias. Em 1918, no armazém de Trajano Gracia, uma enxada custava 2\$000 (dois mil réis), um machado 3\$000 (três mil réis), uma lata de abacaxi em calda \$800 (oitocentos réis), um quilo de café \$950 (novecentos e cinquenta réis), uma garrafa de licor 1\$200 (mil e duzentos réis), um quilo de fubá \$100 (cem réis). ACCI. Livro Caixa do Armazém Santa Helena de Trajano Gracia, 1917-1918.

Com a edição do novo código de posturas de 1918 a câmara revisou a tabela de impostos buscando abrandar as rusgas com os comerciantes que reivindicavam mudanças em seus valores. Para isso definiu para os estabelecimentos já existentes, antes do novo código, um imposto reduzido em relação ao cobrado anteriormente, reordenando assim uma situação tensa que teve início com a cidade em 1907. Porém, para inibir a multiplicação de casas comerciais fora do quadro urbano dali por diante, o alto valor do imposto para aqueles estabelecimentos foi aumentado para 1:000\$000 (um conto de réis). A decisão de controlar e concentrar o comércio, especialmente os armazéns na área urbana continuou a orientar as ações da Câmara Municipal de Irati.

No segundo código de posturas a câmara manteve as duas divisões na cobrança dos impostos sobre casas comerciais, instituídas no primeiro código: estabelecimentos situados dentro ou fora do quadro urbano. O código de 1918 não considerou a lei de 1913 que classificava os estabelecimentos em função de sua distância quilométrica do quadro urbano. A lei aprovada em 1913 foi integrada ao código de 1918 apenas quanto aos tipos de mercadorias vendidas sendo importante considerar que quanto mais especializado fosse o estabelecimento e estivesse situado na área urbana menor seria o imposto devido à Câmara. Ao contrário, quanto mais diversificado e mais distante (dentro da faixa de 12 km), maior a taxa. Essa prática do poder municipal atingia diretamente os armazéns ou bodegas, as casas comerciais mais úteis e necessárias aos habitantes da área rural que tinham grandes dificuldades para fazer suas compras na cidade devido à distância e precariedade das estradas.

Pelos registros de cobrança de impostos de 1920 nota-se que, embora a Câmara se esforçasse para adequar o comércio ao que considerava mais ordenado, fácil de controlar, fiscalizar e taxar em Irati, especialmente os armazéns por serem tão numerosos e difundidos pelo território do município, era impossível alcançar sucesso total naquela empreitada. O ramo bodegueiro tinha sua lógica própria e funcionava se ajustando aos fluxos e refluxos imprevisíveis do cotidiano e das necessidades de seus imprescindíveis fregueses, se instalando nos povoados que se formavam no interior do município, ao longo das estradas e dentro de seu quadro urbano. Leis, posturas, multas e impostos sabotadores provocavam rixas e turbulências, mas os bodegueiros recorriam às suas táticas para superá-las ou contorná-las. De um modo ou de outro, a bodega ia onde estava o freguês.³⁶²

³⁶² Giovanni Levi analisa as múltiplas estratégias construídas pelos habitantes do vilarejo de Santena frente às incertezas em um tempo de mudanças, buscando se proteger dos acontecimentos no período do Antigo Regime ou se apoiar neles para “melhorar suas chances”. “Durante a vida de cada um aparecem ciclicamente, problemas, incertezas, escolhas, enfim, uma política da vida cotidiana cujo centro é a utilização estratégica das normas sociais.” Dessa forma, o poder é a recompensa daqueles que conseguiram explorar os recursos de uma situação. LEVI, Giovanni. **A herança imaterial**: trajetória de um exorcista no Piemonte do século XVII. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000, p. 45.

As ações e legislações da câmara municipal e da prefeitura de Irati no início do século XX indicam sua intenção de concentrar habitantes e comerciantes nas proximidades da estação a partir da qual se organizava o espaço urbano do jovem município, constituído naquele momento por algumas ruas, caminhos e pela estrada de ferro.

A preocupação da câmara com a organização da cidade e seu “progresso”, centrada na conformação do urbano levou a decisões que na prática prejudicavam muitos habitantes, consumidores e comerciantes, especialmente quanto ao abastecimento de alimentos e demais produtos. Ao tentar controlar as atividades de importação, exportação e distribuição de mercadorias, em grande parte realizada pelos armazéns de secos e molhados, forçando sua concentração no quadro urbano, o poder municipal corria na contra mão em um momento marcado pela colonização e estruturação da indústria madeireira que motivou a ocupação de terras e o surgimento de muitas comunidades no interior.

Além de taxas de licença desanimadoras para os bodegueiros que buscavam oportunidades de negócio acompanhando o movimento econômico e populacional rumo ao interior, a câmara lançou mão de outros meios para monitorar o comércio de secos e molhados ao atuar nos principais entrepostos do município: as estações ferroviárias. Através delas, tanto quanto pelas estradas de rodagem, a produção iratiense era escoada. Através delas, chegava o mundo. Ali circulavam bodegueiros e demais comerciantes auxiliados por seus fiéis carroceiros.

3.4. As três estações de Irati

A Estação Iraty de certa forma definiu os rumos da urbanização local. Por ocasião de sua instalação, deslocou para seus arredores o crescimento da cidade, antes localizado no Irati Velho distante pouco mais de dois quilômetros. A área próxima da estação passou a ser ocupada por moradias e casas comerciais e a concentrar grande movimento em função do embarque e desembarque dos gêneros que abasteciam armazéns ou bodegas, padarias, botequins, confeitarias e outros estabelecimentos. No início do século XX, antes da abertura das estradas de rodagem intermunicipais, a estação e o trem colocaram Irati no mapa e permitiram sua integração à capital, a outras cidades, ao litoral e a um mundo mercadorias diversas, muitas delas vindas do estrangeiro.

Conforme Orreda:

Foram destocados os caminhos, que tinham como eixo a antiga Rua Velha, hoje 15 de Julho. Através dos cargueiros, único meio de transporte existente na época, chegavam os produtos agrícolas, erva-mate, farinha de milho, toucinho, charque e

outros. A ferrovia fez de Irati um grande entreposto comercial onde moradores de longínquos lugares vinham vender e embarcar seus produtos. No retorno, esses cargueiros levavam sal, tecidos, ferramentas e mercadorias necessárias à produção e sobrevivência no sertão.³⁶³

Tanto a Estação Iraty como a Estação de Fernandes Pinheiro e a pequena estação localizada no bairro do Riozinho eram pontos de comércio que serviam os negociantes de Irati e de outras cidades mais ou menos distantes por onde não passava a ferrovia.³⁶⁴

Entre os mais freqüentes estavam os negociantes e carroceiros oriundos de Guarapuava, Imbituva, Prudentópolis e Guarapuavinha, atual município de Inácio Martins.³⁶⁵ Em Irati negociavam suas mercadorias com os donos dos armazéns ou proprietários de depósitos que compravam erva-mate e cereais. Outros se dirigiam a Irati para despachar suas mercadorias no armazém da estação com destino a outros pontos da ferrovia. Aos poucos, as estações ganharam ares de mercado.³⁶⁶

O aumento da circulação de comerciantes de cereais, madeira e erva-mate vindos de outros municípios em Irati e em suas estações entrou na pauta das sessões da câmara. Em 1921 os vereadores discutiam a criação de um imposto de dois mil réis por quilo de erva-mate exportada do município “despachada na Estação, desvios da Estrada de Ferro neste município ou conduzidas em carros ou tropas”.³⁶⁷

A grande freqüência de comerciantes de outros municípios que se dirigiam a Irati para utilizar a estrada de ferro inspirou um projeto de lei da câmara prevendo que a erva-mate “mesmo de procedência de outros municípios só ficarão isentas do imposto [...] desde que sejam acompanhadas de talão de imposto ou de guias expedidos pela Câmara Municipal de sua procedência.”³⁶⁸ No entanto não localizamos documentos que mostrem se os comerciantes cumpriam estas leis, mas era recorrente a preocupação da câmara em criar impostos para comerciantes de fora do município.

Em 10 de outubro 1921, a câmara discutia a criação de uma lei para taxar os vendedores de cereais no município “quer com depósito ou sem depósito salvo se pagar o imposto de indústria e profissão de secos e molhados já estabelecidos”, sob pena de pagar multa e ter a mercadoria apreendida. Esse imposto não isentava tais comerciantes de pagarem também o imposto de exportação previsto sobre os gêneros alimentícios, incluindo a erva-mate, que eram vendidos para fora do município. Ou seja, tratava-se de um projeto que

³⁶³ ORREDA, José Maria. **História de Irati**. Texto disponível em <www.irati.pr.gov.br>. Acesso em 08 de abril de 2010.

³⁶⁴ ACMI, 22/02/1909.

³⁶⁵ As distâncias entre Irati e Guarapuava é de 97 quilômetros, entre Irati e Imbituva, 32 Km, Irati/Prudentópolis, 56 Km e entre Irati e Inácio Martins a distância é de 52 km. Disponível em www.irati.pr.gov.br.

³⁶⁶ ORREDA, Irati I. *Op. cit.* p. 25.

³⁶⁷ ACMI, 10/04/1921.

³⁶⁸ ACMI, 14/10/1920.

buscava taxar a atividade de comerciantes que não eram donos de armazéns, mas que faziam o comércio de cereais em Irati sem pagar impostos beneficiando-se da estação ferroviária para o embarque de suas mercadorias, trazendo mercadorias em carroças ou em armazenando nos chamados “depósitos”. Certamente a presença desses comerciantes incomodava os bodegueiros locais, principalmente aqueles que negociavam cereais no município através de seus próprios “depósitos”. É mais provável que a câmara estivesse preocupada em aumentar suas receitas do que com possíveis concorrências entre comerciantes de dentro e de fora. Afinal, importava mesmo é que todos pagassem impostos.³⁶⁹

Em seu estudo sobre a erva-mate no Paraná do século XX, Oliveira aponta que os principais intermediários entre os produtores e consumidores de erva-mate eram os bodegueiros ou “comerciantes do interior”. Tais comerciantes compravam o mate dos produtores ou trocavam por mercadorias e revendiam para empresários que o beneficiavam, embalavam e distribuíam no mercado interno e externo. Essa prática envolvendo também outros gêneros alimentícios, além da erva-mate, era comum em Irati, como indica a documentação contábil de alguns armazéns da cidade.³⁷⁰

No início de 1909 a câmara contabilizava cento e sessenta e cinco mil arrobas de erva-mate exportadas somando o movimento das três estações localizadas em Irati, conforme correspondência ao Congresso Legislativo do Estado na ocasião do pedido para criação do termo judiciário:

[Irati] possui setenta e uma cazas entre comerciantes, serrarias, officinas sujeitas aos impostos Federaes, Estadoaes e Municipaes, o que constitui uma venda não pequena acrescenta-se a isso a exportação de herva-matte que como verifica-se das três Estações da Estrada de Ferro situadas nesse município atingiu o ano findo a cento e sessenta e cinco mil arrobas, o que quer dizer que o governo arrecadou 111:375\$000 [cento e onze contos e trezentos e setenta e cinco mil réis] de imposto de exportação; acrescenta-se mais o imposto de outras mercadorias exportadas pelas cazas comerciais do município e de transmissão de propriedade que tem augmentado consideravelmente de acordo com o progresso do município [...].³⁷¹

Em 1929 o imposto sobre exportações havia se tornado significativo para as rendas do município, arrecadado, em grande parte, da exportação de erva-mate.³⁷²

Durante a década de 1920 a estação ferroviária central, construída em madeira, apresentou sinais de saturação diante do movimento de passageiros e de cargas. Vereadores e jornalistas apelavam para que a Companhia São Paulo-Rio Grande Railway construísse um

³⁶⁹ ACMI, 10/10/1921.

³⁷⁰ OLIVEIRA, Marisa Correia de. **Estudo da erva-mate no Paraná: 1939-1967**. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 1974, p. 41-42. Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia; 1905-1917; Livro Caixa Armazém Santa Helena, 1917-1918.

³⁷¹ ACMI, 22/02/1909

³⁷² ACMI, 10/04/1929.

prédio novo. Em 1929 a câmara municipal enviou uma carta ao presidente do Estado do Paraná informando sobre essa situação, solicitando sua intervenção:

Considerando que a cidade de Iraty com o seu desenvolvimento cada vez mais crescente não dispõe de uma estação ferroviária capaz de satisfazer suas necessidades; considerando que, Iraty como centro produtor elevado, serve ainda de entrepostos às colônias Iraty e Itapará, e os municípios de Imbituva e Prudentópolis, este último reconhecidamente produtor e grande exportador; considerando que foi deliberado pela Cia. Estrada de Ferro São Paulo Rio Grande a construção de um prédio junto à atual estação para servir de restaurant; considerando que já foi estudada essa medida e demarcado o respectivo local para edificação do alludido prédio; pede, finalmente que seja solicitada [...] ao Exmo. Sr. Dr. Presidente do Estado a sua intervenção perante quem competir para que seja construída uma estação neste ponto e que disponha de uma plataforma que comporte a composição de um [hotel?], dispensado e um amplo compartimento para o serviço de restaurant, e de todas as dependências necessárias a uma estação moderna. [...] Essa medida que vem de ser rogada a sua intervenção justifica-se pelo crescente movimento que se verifica em nosso município e não ser absolutamente suficiente o que ora está servindo à nossa população.³⁷³

Alguns anos se passariam até que os efeitos mais graves da crise de 1929 se diluíssem e a construção da nova estação de Irati fosse autorizada. Em 1935 ela foi erguida em alvenaria com linhas *art déco*, a exemplo de outras edificações na cidade. Nessa mesma década ocorria a ampliação da malha ferroviária regional ligando Irati a Guarapuava. O ponto de partida desse ramal ferroviário situou-se no bairro do Riozinho que recebeu a instalação de uma nova estação em 1938, chamada Engenheiro Gutierrez, com restaurante e hotel para atender os viajantes. O ramal de Guarapuava percorria o interior de Irati no sentido oeste e animou economia local naquela década facilitando o escoamento da batata, bastante cultivada no distrito de Guamirim.³⁷⁴

Dessa maneira, entre os métodos de controle da câmara sobre o comércio em Irati destacava-se sua ação junto às estações ferroviárias. Na década de 1940, os livros de registros de mercadorias da receita estadual atestam que ali também o governo estadual fazia o seu controle. As mercadorias, depois de registradas nos livros de entrada³⁷⁵, seguiam até as bodegas, padarias e demais estabelecimentos comerciais do município transportadas pelos carroceiros.³⁷⁶

Nas páginas da imprensa local eram comuns os anúncios dos armazéns, lojas e padarias informando seus distintos fregueses sobre as novidades recebidas de fora pelo trem. Em julho de 1927 o proprietário da Casa Progresso anunciava que em seu estoque havia queijo e manteiga da fábrica Hermann Weege, de Blumenau.³⁷⁷ Os “acreditados” produtos

³⁷³ ACMI, 17/09/1929.

³⁷⁴ ORREDA, José Maria. **Irati. Revista dos Distritos**. Irati: O Debate, 2009.

³⁷⁵ Livro de Registro de Mercadorias Recebidas na Estação Ferroviária de Iraty. 1937-1940. PARANÁ, Secretaria da Fazenda, Indústria e Comércio.

³⁷⁶ ORREDA, José Maria. **Revista do Centenário**, n. 8: História. Irati: O Debate, 2007, p. 20.

³⁷⁷ **A Semana**, n. 216, 30/07/1927.

Weege também podiam ser encontrados na padaria e confeitaria Iraty de João Wasilewsky com armazém de secos e molhados anexo no qual se podia apreciar o aveludado chopp da Adriática³⁷⁸, além das cervejas da Atlântica³⁷⁹, sempre muito geladas. Os interessantes produtos da cervejaria Atlântica também estavam presentes no balcão do Armazém Santa Helena, de Trajano Gracia no bairro do Riozinho.³⁸⁰ A Casa Floriani, de Basilio Floriani recebia queijos da fábrica Matarazzo e vinhos de Caxias do Sul.³⁸¹

A ferrovia e a intensa atividade bodegueira marcaram os hábitos de consumo dos iratienses. Aqueles que não fabricavam seu próprio queijo ou manteiga, mas que gostavam de saboreá-los, de preferência com broa ou doce, podiam comprá-los de algum vizinho em suas variedades mais simples e artesanais. Laticínios mais elaborados e caros eram encontrados nas padarias e armazéns.³⁸²

Desde o início das atividades da ferrovia e da própria cidade foi trivial que os comerciantes importassem mercadorias de primeira necessidade entre alimentos e utensílios, além de produtos industrializados e artigos “finos” ou de “luxo”, comestíveis ou não, para atender os mais endinheirados e aqueles que faziam um sacrifício ou loucura para desfrutar de algo melhor, pelo menos em ocasiões especiais. Tais produtos especiais cintilavam nas prateleiras mais enfeitadas e atraentes das casas comerciais ou podiam ser obtidos sob encomenda, especialmente nos armazéns maiores e mais sortidos, geralmente atacadistas. No armazém de Manoel Gracia havia vinho do Porto, chocolates Bhering do Rio de Janeiro, molho inglês e “fumo de cheiro chic”, assim como sedas, tecidos bordados, espartilhos entre outras mercadorias que certamente não figuravam entre as mais básicas ou corriqueiras.³⁸³

Entre as mercadorias que chegavam a Irati pela ferrovia havia grande variedade de bebidas nacionais e importadas como vermouths, vinhos, licores, cervejas e aguardentes. Alimentos como doces e peixes enlatados, charque, conservas, caramelos, melado, frutas, bombons, pimenta, cravo, canela, azeitonas, massas, azeites, amido de milho, açúcar, trigo, arroz, queijos, café e manteigas. Outros tipos de mercadorias como ferragens, louças,

³⁷⁸ A Cervejaria Adriática foi fundada pelo alemão Heinrich Thielen em Ponta Grossa em 1906. Além de chopp produziu ao longo dos anos até ser vendida à Antarctica Paulista em 1943, as cervejas Brilhante Pilsen, Operária clara, Primor, Pitanguy, Malzbier, Salvador, Real Super Pilsen, Original, Paranista, Adriática Bock, Adriática Especial (conhecida como “cachorrinha” pela imagem do rótulo) e Brasiliense. O “néctar espumante” produzido em sua fábrica era “leve e límpido no seu amarello topázio”. Disponível em: <http://cervisiafilia.blogspot.com/2010/10/cervejaria-adriatica.html>. Acesso em 11/01/2012.

³⁷⁹ A Cervejaria Atlântica foi fundada em 1901 por Arthur Iwersen em Curitiba e produzia uma cerveja clara e uma escura. Em 1942 suas instalações foram compradas pela Brahma. Disponível em: http://www.cervejasdomundo.com/Cervejarias_Extintas.htm. Acesso em 11/01/2012.

³⁸⁰ ACCI. Livro Caixa do Armazém Santa Helena de Trajano Gracia, 1918.

³⁸¹ **Revista Espalha Braza**, 14/11/1927.

³⁸² **Revista Espalha Braza**, 14/11/1927.

³⁸³ ACCI. Livro Borrador Manoel Gracia. & Cia. 1908-1910.

querosene, panelas, alpargatas e tecidos compunham uma longa lista, à qual se acrescentavam medicamentos populares vendidos nas bodegas como homeopantias e xaropes.³⁸⁴

Em 1940 Alexandre Pavelski tinha um armazém de secos e molhados na Rua 19 de Dezembro. Naquele ano buscou na estação Iraty mercadorias de diversas procedências. De São Paulo vieram rolhas, sal para gado, sapólio, papel, palito, tecidos de algodão e calçados. Da Estação Ferroviária da Barra Funda, também em São Paulo, recebeu lâmpadas, tecidos de algodão, arroz, arame, roupas, óleo de algodão, máquina de costura, bicarbonato de sódio, dobradiças, pasta para calçados, tecidos de lã, cobertores, breu, rolhas, anil e corda. De Joinville, Santa Catarina, recebeu farelo, farinha de trigo, tecido de algodão, arroz e açúcar, assim como aguardente e açúcar de Jaraguá. Da estação de Porto União, na divisa entre Paraná e Santa Catarina, recebeu cadeiras. Outros produtos como tecidos, lãs, pelegos, sal grosso e médio, além de cento e setenta e cinco fardos de alfafa, chegaram de diferentes estações no Rio Grande do Sul.³⁸⁵

Através das mercadorias vendidas nas bodegas é possível conhecer estágios de desenvolvimento do lugar onde se encontram e identificar as atividades econômicas de onde provinham. As lâmpadas no estoque de Pavelski indicam que pelo menos boa parte da área urbana de Irati desfrutava as facilidades da luz elétrica em 1940 enquanto os fregueses das bodegas rurais continuavam bebendo e proseando a luz de velas e lampiões à querosente.³⁸⁶ De São Paulo, economia mais diversificada, provinha grande parte das mercadorias manufaturadas. De Santa Catarina e Rio Grande do Sul, chegavam mercadorias mais simples, ligadas a economias agrícolas, pecuárias e extrativas. Nas prateleiras, sacos e balcões das bodegas os frutos das economias e do trabalho de diferentes sociedades, muitas vezes distantes, eram reunidos e dispostos lado a lado. Objetos de desejo ou de necessidades mezinhas tinham como destino final casas humildes ou não, mas que levavam consigo alegria, cor e sabor, fossem balas, doces e chocolates, um chapéu ou vestido de chita.

Na estação ferroviária do Riozinho, a dez quilômetros da estação Iraty na cidade embarcava-se muita erva mate e madeira. Por ela chegavam grande parte das mercadorias que abasteciam os vários armazéns do bairro. Um deles era o armazém de Trajano Gracia que fazia parte da indústria madeireira de João Batista Anciutti e fornecia tanto aos moradores do

³⁸⁴ CEDOC/I. Livro de Registro de Mercadorias Recebidas na Estação Ferroviária de Iraty.1937-1940. PARANÁ, Secretaria da Fazenda, Indústria e Comércio.

³⁸⁵ Idem.

³⁸⁶ A energia elétrica começou a ser distribuída na área central de Irati oficialmente em 1918, embora alguns indícios apontem experiências de iluminação elétrica feitas pelo comerciante Manoel Gracia, através de sua serraria, em 1912. O serviço de água teria início em 1942. ORREDA, José Maria. **Irati**, vol I. Irati: O Debate, 1972, p. 242 e também o texto publicado por José Maria Gracia Araújo disponível em: <<http://home.radionajua.com.br/AM/noticia/os-pioneiros-da-nossa-historia,5460.html>>. Acesso em 20/03/2011.

bairro quanto aos operários das serrarias locais. Em 1918 registrou no livro caixa de seu armazém um grande movimento em seu estabelecimento. Entre as mercadorias comercializadas estavam tecidos como brim, xadrez, algodãozinho, linho e pelúcia, além de roupas prontas. Entre os alimentos do estoque havia doce de abacaxi em latas, goiabada, café, macarrão, trigo, arroz, farinha de mandioca, bolachas bem como bebidas, ferramentas e calçados que se misturavam aos alimentos frescos produzidos nas chácaras das vizinhanças como ovos, toucinhos, lingüiça e salames. Gracia exerceu suas atividades bodegueiras no Riozinho por aproximadamente vinte anos. Mesmo estabelecido fora do quadro urbano atendia fregueses de todo o município e buscava estender suas atividades para outras cidades. Afinal, o Riozinho era atendido pela ferrovia e as atividades madeireiras e ervateiras animaram aquela localidade alcançada também várias estradas. Gracia anunciou seu armazém no Almanaque Paraná Mercantil, impresso na capital.³⁸⁷

Como afirma Gaspar Valenga, antigo ferreiro e bodegueiro, “lá em Irati não tinha uma casa comercial para igualar-se a essa”, ao comparar o comércio na área central da cidade e o Armazém Santa Helena, comandado por Trajano Gracia. Valenga relembra as mercadorias encontradas na maior bodega do Riozinho e os sentimentos despertados por elas em seus freqüentadores. Em suas palavras fica evidente que o consumo na bodega nem sempre era acessível e que, para muitos, a vida era de muita luta, trabalho e pouco dinheiro, mas não de poucos sonhos e desejos:

Tinha tecidos finos, sedas [...], sapatos, vestido de noiva, véu, grinalda, sapato branco, terno para o noivo [...]. Naquela época usavam muito daquelas capas de cavaleiro [...] Eu comprava pouco, porque eu tinha pouco poder aquisitivo, bem pouco na época como até hoje a gente tem pouco, mas eu ficava me babando pelas mercadorias, por um chapéu bonito, sapato bonito, terno feito...Um tecido que eu achava tão bom para fazer um terninho, porque naquele tempo todo mundo usava terno, sabe, calça e paletó do mesmo tecido, às vezes até a camisa era o gabardine. [...] Mas eu não tinha possibilidade financeira, porque eu ganhava vinte mil réis por mês. Está certo que um sapato custava doze ou quatorze mil réis, mas tinha que trabalhar o mês todo para comprar um par de sapatos. Um terninho de roupa nem se fala. O primeiro terninho que eu mandei fazer, eu paguei cento e sessenta, quase oito meses de trabalho. Então era bem difícil da gente adquirir as coisas.³⁸⁸

Os grandes armazéns e casas comerciais da cidade, entre os quais estavam os armazéns de Manoel e Trajano Gracia, atuavam como varejistas e atacadistas. Forneciam para

³⁸⁷ Livro Caixa Armazém Santa Helena, 1917-1918; **ALMANAQUE Paraná Mercantil**. Curitiba, ano VI, dezembro de 1939. Diretor-proprietário Alípio de Miranda. O almanaque circulava na capital e em diversas cidades do estado.

³⁸⁸ VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25 de fevereiro de 2011.

outros comerciantes de menor porte que não importavam produtos diretamente pela ferrovia.³⁸⁹

A ferrovia era fundamental para a economia local, mas havia problemas de infraestrutura das estações, irregularidades nos horários dos trens e até mesmo a falta de vagões, como revela uma discussão na câmara municipal de Irati em abril de 1951. A situação do transporte ferroviário era preocupante naquele momento em que a agricultura iratiense vivia um bom momento e motivou até mesmo a idéia de solicitar a intervenção do presidente da república e de todos que pudessem ajudar a mudar aquele estado de coisas.

Usou ainda a palavra o vereador André Filipak para apresentar verbalmente uma proposição no sentido de que a Mêsia interceda telegraficamente junto ao Exmo. Snr. Presidente da República, à Bancada paranaense, ao Exmo. Snr. Ministro da Viação, ao Exmo. Snr. Governador do Estado, ao Snr. Superintendente da Rede de Viação Paraná-Santa Catarina, ao Snr. Chefe do 2º distrito do tráfego da rede, fazendo sentir a aquelas autoridades a situação aflitiva da lavoura e do comércio com a falta de vagões para o escoamento da safra de cereais, e ao mesmo tempo fazer ciente ao Snr. Presidente da República existir no Sul do Paraná, grande quantidade de batatas capaz de abastecer os mercados consumidores, e não permitir, portanto, a importação daquele tubérculo do estrangeiro, como é do desejo de certas firmas importadoras.³⁹⁰

A dificuldade no transporte ferroviário prejudicava o escoamento da produção agrícola do município e a circulação de passageiros, causando prejuízos à indústria madeireira que perdia grandes quantidades de toras e tábuas que apodreciam sob sol e chuva ao longo dos trilhos.³⁹¹

As estações e os trens eram vitais para o bom funcionamento da economia iratiense a fim de escoar sua produção que se diversificou e atingiu um grande volume e receber as mercadorias para abastecer os armazéns e lojas da cidade.

Antonio Pavelski informa que seu pai, comerciante de secos e molhados, adotou a prática de comprar grandes quantidades de mercadorias que vinham pelo trem:

[...] quando meu pai [...] casou com a minha mãe, que era filha de dona Josefina Filus, ele começou a trabalhar [com armazém]. Então ele fornecia para muitos comerciantes do interior. Então ele teve aquela...não sei se sorte, esperteza ou inteligência, então ele comprava muito em atacado, comprava muito em vagão: um vagão de açúcar, um vagão de trigo...sal não vinha de vagão, mas vinha sal e mais alguma coisa como querosene ou alguma coisa assim. Então vinha muitas coisas de trem, que descarregavam aqui e ele ia vendendo. Normalmente vinha o pessoal do interior que tinha bodega. Ficavam ali e iam com a carrocinha bem cheia de coisara para revender, não é, e levavam algumas peças. Era mais assim, pois não tinha muitas confecções naquele tempo. Então era pano, não é, até tinha o tal de um

³⁸⁹ ACCI. Livro Caixa do Armazém Santa Helena, 1917-1918; Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia. 1908-1917; CEDOC/I. Livro de Registro de Mercadorias Recebidas na Estação Ferroviária de Iraty. 1937-1940. PARANÁ, Secretaria da Fazenda, Indústria e Comércio.

³⁹⁰ ACMI, 02/04/1951

³⁹¹ Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia. 1915-1917.

brim arranca toco que era muito famoso: “tem o brim arranca toco?” “Tem”. Um brim que era um...podia puxar que não rasgava, era muito forte. Então eles compravam assim em metros, dez metros ou então doze metros, que desse tantas calças e tal. Eles faziam os cálculos e levavam.³⁹²

Os bodegueiros muitas vezes influenciavam nos hábitos de consumo ao apresentar “novidades” aos seus fregueses. Tais produtos ficavam expostos próximos das portas dos estabelecimentos ou mesmo sobre elas pendurados em ganchos e varais. Ficavam também sobre o balcão e eram apresentadas com a presteza e cordialidade próprias das conversas entabuladas entre bodegueiros e fregueses, especialmente se fossem aqueles mais antigos e fiéis.

Valenga conta que ao receber laranjas e bananas em seu armazém, verdadeiras iguarias em Irati na década de 1950, anunciava os produtos de forma eficaz: “A propaganda maior era a gente pendurar um cachinho de banana ou duas laranjas num saquinho em um prego na porta. Ficava a mostra. Era novidade também.” As portas das bodegas eram suas vitrines.³⁹³

Na medida em que a cidade crescia outras formas de transporte chegaram ao município. Vários comerciantes compraram caminhões e viajavam para Curitiba, Ponta Grossa e norte do Paraná para buscar mercadorias que precisavam como informa Joana Stroparo:

[...] quando eu casei meu irmão que tinha mais coragem, comprava de caminhão. Ele comprava, por exemplo, um caminhão de caixa de sabonete e daí ele não podia vender aquilo no varejo porque era muito. Ele pegava um jipão velho que a gente tinha e saía vender pelas bodegas e pagava [a mercadoria]. [...] Vendia para outros comercinhos pequenos. Porque em Irati tem bastante agora, mas antes não tinha nada. Pouca gente! A cidade era pequena, mas já tinha alguns capitalistas que quebravam os outros pequenos.³⁹⁴

Entre as mercadorias mais comuns, variadas e abundantes comercializadas nos armazéns e bodegas estavam os gêneros alimentícios. Embora houvesse grande produção de alimentos no município por seus agricultores e criadores, o que não era produzido localmente, além dos alimentos industrializados e importados podia ser encontrado naqueles estabelecimentos sem os quais era difícil passar. Um armazém nas vizinhanças representava um grande conforto, rural ou urbano. Se algo faltava o bodegueiro fornecia. Dinheiro nem sempre era preciso. Afinal, o fiado fazia parte do negócio e ninguém precisava dormir de barriga vazia.

³⁹² PAVELSKI SOBRINHO, Antonio. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 19/05/2011.

³⁹³ VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/ 2011.

³⁹⁴ STROPARO, Joana. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 23/05/2011.

Armazéns, bodegas, vendas e comércinhos eram os principais responsáveis pelo abastecimento de alimentos no município, tanto de ricos, quanto de pobres.

3.5. O abastecimento de alimentos e seus agentes

O código de posturas de 1907 estabelecia a cobrança de impostos sobre os diversos estabelecimentos que vendiam alimentos. Entre eles os armazéns de secos e molhados, restaurantes, padarias, confeitarias, açougues, botequins (que vendiam doces e frutas, além de bebidas) e sobre os quiosques para venda de café, doces e outros “gêneros próprios de botequins”, pouco comuns na cidade. Durante a primeira metade do século XX em Irati o comércio de alimentos, tanto por sua variedade quanto pelo número de estabelecimentos foi dominado pelos armazéns de secos e molhados.³⁹⁵

As rendas municipais engordavam também através de impostos que incidiam sobre os “animais abatidos e expostos à venda para consumo público” e sobre o comércio de toucinho. Sobre a importação ou exportação de milho, feijão, farinha de milho, farinha de mandioca, centeio e fubá. Sobre o comércio ambulante de gêneros “molhados”, quitandas vendidas em botequins ou barracas instaladas por ocasião de festas ou corridas de cavalo, e vendedores de rapadura e cachaça vindos de outros municípios.³⁹⁶

A partir das atas da câmara municipal e das tabelas de impostos fica evidente que o abastecimento de alimentos em Irati era liderado pelas casas de secos e molhados ou bodegas, dispersas pelo vasto território do município. Na maioria das localidades rurais as bodegas eram o único comércio que “socorria” a população. Na área urbana ou nos distritos mais populosos de Guamirim, Gonçalves Junior e Itaparã ou locais mais movimentados como o bairro rural do Riozinho, além de bodegueiros atuavam também açougueiros, padeiros, botequineiros e vendedores ambulantes. Entre esses últimos estavam os pequenos agricultores que vendiam seus produtos como ovos, galinhas, hortaliças, pinhão entre outras em cestos ou carroças. Os donos de depósitos também vendiam alimentos como cereais e erva-mate, mas se dedicavam mais à exportação e intermediação do comércio local com centros consumidores externos. Juntos esses agentes formavam uma teia mercantil complexa fazendo circular os gêneros na cidade e fora dela.³⁹⁷

Os vendedores ambulantes de alimentos pouco aparecem nos documentos da câmara além da cobrança de licença para exercício de sua atividade ou quando eram multados pelos

³⁹⁵ ACMI, 17/07/1907.

³⁹⁶ Idem.

³⁹⁷ CCI. Livros de Impostos, Indústrias e Profissões, 1914-1950.

fiscais por alguma infração de posturas, geralmente por não apresentarem a licença ou vender gêneros deteriorados. Certamente muitos deles eram clandestinos e atuavam sem maiores problemas no interior do município, longe das vistas dos fiscais.³⁹⁸

Em 1931 o jornal iratiense *O Sul* denunciava que comerciantes e “mascates”³⁹⁹ deixavam de pagar o imposto de exportação ao atuarem antes do sol raiar, logrando a fiscalização. Com o irônico título: “Contrabando – Mais vale quem Deus ajuda, mas...cedo madruga” o articulista considerava:

Não é de hoje que temos notado alguns commerciantes deste município e outros, mascates, esquivarem-se ao pagamento do imposto de exportação, valendo-se para este fim da madrugada, em que a cidade dorme, e com ela, dorme descansadamente o fiscal encarregado da vigia. Podemos assegurar; o Município tem sido constantemente lezado por pessoas que são os primeiros a gritar que as estradas carecem de reparos, mas esses ‘gaviões’ transitam de contrabando, fugindo ao pagamento de um imposto, que, no fim de contas vem beneficia-los. O Sr. Prefeito, que tem agido com critério e acerto, estamos certos, tomará uma providência que o caso exige, responsabilizando mesmo os chauffers ou carroceiros, contractados para o transporte de carga sujeita ao imposto municipal e feita clandestinamente em horas em que o fiscal está ausente de seu posto.⁴⁰⁰

Entre as ações do fiscal da câmara na década de 1950 constam as autuações de diversos ambulantes que acabaram multados por trabalhar sem a devida licença. Eram vendedores de cigarros, casimiras, gravatas, “roupas feitas”, “miudezas”, armarinhos, tapetes, redes de algodão, quadros, jóias, pólvora, brinquedos e santos. Esses eram conhecidos popularmente como mascates e assim eram identificados pelo fiscal quando multados. Havia também os vendedores de bebidas, frutas, cereais, doces, queijos, pipoca e lingüiça.⁴⁰¹

Além dos vendedores ambulantes havia os que circulavam com carroças ou caminhões vendendo frutas, banha, milho e batata pelas ruas da cidade. Podiam ter um meio de transporte diferente, mas as multas que recebiam costumavam ter o mesmo motivo de seus colegas ambulantes: a falta de licença. Em todos os casos anotados pelo fiscal, tais comerciantes vendiam um único produto e não vários ao mesmo tempo. Vendiam geralmente

³⁹⁸ CCI. Livro de Fiscalização da Câmara Municipal de Irati, 1951-1955.

³⁹⁹ Segundo Kátia Mattoso os mascates eram “de origem geralmente italiana ou árabe. No final do século XIX começaram a aparecer os russos que são judeus fugidos dos freqüentes pogroms que ocorriam na Europa Oriental.” Os mascates ou “pugas-prenhas” como eram conhecidos em Salvador nesse período, “colocavam junto à freguesia feminina meias e peças de rendas, bicos e entremeios, aplicações, fitas, rolinhos, carretéis e rolos de linha, tubos de retrós, pressões, botões, pentes, fivelas para cabelo, escovas, brilhantinas, pentes finos, espelhos etc. Tudo barato e bem ordinário.” MATTOSO, Katia M. Queirós. **Bahia: a cidade do Salvador e seu mercado no século XIX**. São Paulo: Hucitec, 1978, p. 252; FERNANDES, Maria Cristina Rodrigues. **As aventuras do gosto: o restaurante Al Manzul de Cuiabá como expressão da culinária árabe (1991-2008)**. Dissertação (Mestrado em História). UFPR, 2010. Sobre o termo “pulga-prenha” como sinônimo de mascate ver: <<http://diogotav.sites.uol.com.br/Arevolucao.htm>>. Acesso em 16/10/2010.

⁴⁰⁰ *O Sul*, n. 61, 08/02/1931.

⁴⁰¹ CCI. Livro de Fiscalização da Câmara Municipal de Irati, 1951-1955.

o que estava na safra. O que produziam ou talvez parte da produção agrícola não absorvida pelos bodegueiros ou não exportada.⁴⁰²

Eliza Molinari, moradora no Riozinho, informou que sua mãe cultivava legumes e verduras no quintal de sua casa e os vendia para os vizinhos e para o restaurante da estação ferroviária de Engenheiro Gutierrez. Na cesta levava beterraba, alface, cenoura, repolho e outras hortaliças. Como atividade principal ou para complementar a renda muitas pessoas naqueles tempos eram agricultores e comerciantes ao mesmo tempo.⁴⁰³

Antonio Pavelski recorda que as bodegas não costumavam vender frutas e verduras porque os ambulantes cumpriam essa função e porque as hortas eram comuns nos quintais iratienses, mesmo os urbanos. A exceção ficava por conta da banana, fruta “importada” e muito apreciada, unanimidade entre brasileiros, ucranianos, italianos e polacos. Na cidade quem não tinha horta podia se abastecer diretamente com os produtores que vendiam de porta em porta: “então a pessoa batia, você ia lá e a pessoa oferecia: Quer comprar um frango? Daí você comprava um frango, comprava batatinha, comprava pinhão, comprava laranja [...] ou jabuticaba”.⁴⁰⁴

Em Irati os vendedores ambulantes constituíam um grupo de comerciantes que atuava de maneira importante na distribuição de alimentos. Sua atividade complementava o comércio bodegueiro e a ele se articulava para melhorar suas vendas.

Os ambulantes teciam táticas para “fazer sua freguesia” e vender seus produtos aos bodegueiros e moradores da cidade, bairros e povoados no interior. No bairro do Riozinho, onde sempre viveu Gaspar Valenga, não havia açougues e padarias. O pão e a carne eram produzidos localmente ou trazidos da cidade e redistribuídos através das bodegas. Como se tratava de um bairro rural as pessoas criavam porcos, bois e galinhas e produziam a maior parte dos alimentos que consumiam incluindo o pão. Em quase todas as casas havia um forno a lenha no quintal. Deles saíam pães, broas, bolachas e suspiros, assando também costela, pernil, frango e leitão. Quando estavam trabalhando o bairro se perfumava e a vizinhança se assanhava. Mesmo com tanta auto-suficiência havia mercado para esses produtos porque não se assava pão ou se matava porcos e bois todos os dias. Dessa maneira, vários carroceiros se deslocavam ao bairro para vender seus produtos trazidos da cidade ou de outros lugares fazendo parte da paisagem e do dia a dia.⁴⁰⁵

Alguns deles eram funcionários de açougues e padarias na cidade que tinham sua “frota” para percorrer o município vendendo carne, charque, salames e linguiças, além de

⁴⁰² Idem.

⁴⁰³ MOLINARI, Elisa. M. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 24/05/2011.

⁴⁰⁴ PAVELSKI SOBRINHO, Antonio. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 19/05/2011.

⁴⁰⁵ VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011.

pães e doces. Valenga lembrou o “açougue do Mansur” na Rua Sete de Setembro em Irati e do açougueiro Gralak, do município de Rebouças, que carregava sua carroça de madrugada e se dirigia a Irati para entregar seus produtos. Antes de lá chegar passava pelo Riozinho que ficava no caminho, onde tinha muitos fregueses e amigos. “Está de lambar o bigode!” Com esse bordão divertido e sugestivo, Gralak anunciava suas lingüiças chamando a atenção para a qualidade de seu produto, lembrando sempre um detalhe importante: “pura de porco”. Quando Gaspar Valenga foi bodegueiro servia aos fregueses o delicioso e sempre fresco pão feito em casa por sua esposa Catarina. Quando acabava esse pão tão especial, Gaspar comprava pão, bolachas e empadas da padaria Iraty, de João Wasilewski.⁴⁰⁶

Dona Eliza Molinari conta que um padeiro da Padaria Guarani vinha da cidade e percorria o bairro pela manhã com sua charrete entregando pão nas bodegas. Enquanto isso, carroceiros seguiam lentamente anunciando lingüiças de sua própria autoria. As carroças dos variados comerciantes se faziam anunciar pelo som metálico dos sinos dos animais. Vez ou outra, um grito especificava o produto: “Olha a lingüiça!”⁴⁰⁷

Esse comércio muitas vezes lúdico e que animava por onde passava estava na mira da câmara municipal que reservou a ele posturas visando delimitar suas atividades e, é claro, cobrar-lhes impostos. Sobre o comércio ambulante de alimentos o código de 1907 previa que:

[...] A câmara cobrará, além dos impostos que lhes forem devidos por outras leis, os impostos e multas [...] de vendedores ambulantes de generos de molhados neste município por ano ou fracção de anno 200\$000. [...] Idem sobre vendedores ambulantes de doces e quitandas por ocasião de festas e corridas, por dois dias 3\$000 [...]. Vendedores de rapadura ou aguardente que entrarem de outros municípios, por cargueiro de 150 maços ou fração 1000 réis.⁴⁰⁸

A venda de bebidas e quitandas⁴⁰⁹ ocorria nos “botequins”, tratados no código de posturas de 1907 como estabelecimentos comerciais destinados à venda de frutas podendo ter jogo de bilhar, mas que não podiam ter balanças ou medidas. Não estavam autorizados a vender mercadorias consideradas próprias dos armazéns que pagavam impostos mais altos para sua atividade. Os armazéns, no entanto, não tinham restrições dos códigos para jogos e venda de bebidas sobre os balcões. Havia recomendações das autoridades para que tais espaços fossem vigiados, a fim de evitar brigas, bebedeiras e jogos ilícitos, conforme o código de 1907: “todo o proprietário de tabernas ou casas que vendem bebidas espirituosas que

⁴⁰⁶ Idem.

⁴⁰⁷ MOLINARI, Elisa. M. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 24/05/2011.

⁴⁰⁸ ACMI, 17/07/1907.

⁴⁰⁹ Quitandas é um “conjunto de iguarias doces e salgadas feitas com massa de farinha; pastelaria”. Ou seja: bolos, pães, bolachas, pastéis. HOUAISS, Antônio. **Dicionário eletrônico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. 1 CD-ROM.

concentirem: 1º a menores beberem; 2º ajuntamentos com algazaras e palavras ou actos que ofendam a moral e os bons costumes; 3º em jogos incorreram uma multa de 10\$000”.⁴¹⁰

Foram comuns as solicitações à câmara de licenças para “botequins de frutas”. Em número menor para “botequins de doces, frutas e verduras” e botequins, barracas ou quiosques que pagavam taxa para venda de bebidas e quitandas em festas. Os botequins que atuavam em espaços fixos e que pagavam impostos anuais localizavam-se em sua maioria no quadro urbano e numericamente eram poucos de comparados aos estabelecimentos que vendiam secos e molhados.⁴¹¹

3.6. Uma cidade sem mercado

Na primeira metade do século XX não existiu um mercado público em Irati. Os documentos da câmara e jornais do período não mencionam esse tipo equipamento urbano, fato confirmado por relatos de moradores. Em várias cidades brasileiras os mercados tinham como finalidade centralizar e organizar o abastecimento de alimentos à população urbana. Para Martins “esse tipo de estabelecimento foi comum no Brasil do Oitocentos, fruto da preocupação das administrações municipais com o antigo e recorrente problema de abastecimento das vilas e cidades”.⁴¹²

O mercado enquanto instrumento do poder público para ordenar e controlar a distribuição de alimentos, como forma de resolver problemas de ordem sanitária e controlar a circulação de pessoas e mercadorias não teve lugar na sociedade iratiense daquele período.⁴¹³

Em Curitiba o mercado era espaço destinado à venda de gêneros alimentícios e outros objetos de uso doméstico. Eles vendiam pelas ruas diretamente aos moradores, mas não deveriam vender para atravessadores e taverneiros antes de expor à venda seus produtos no mercado por pelo menos três dias. Dessa maneira, a câmara buscava evitar que as pessoas mais pobres pagassem mais caro pelos alimentos.⁴¹⁴

O Código de Posturas de Curitiba de 1895 previa que os itens de primeira necessidade só poderiam ser vendidos fora da praça do mercado após a receberem alta do fiscal, ou seja, uma autorização por escrito para que pudessem vender os gêneros fora do

⁴¹⁰ ACMI, 17/07/1907.

⁴¹¹ Livros de Alvarás, 1907-1940.

⁴¹² MARTINS, Valter. **Mercados urbanos, transformações na cidade:** abastecimento e cotidiano em Campinas, 1859-1908. Campinas: Editora da Unicamp, 2010, p. 34-35.

⁴¹³ Idem, p. 25; SILVA, João Luiz Máximo da. **Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900).** *Op. cit.* p. 58.

⁴¹⁴ PEREIRA, Magnus Roberto de Mello (org.) **Posturas Municipais – Curitiba (1895); Palmeira (1895), Guarapuava (1854-1970).** Vol. 2; n. 7, Curitiba, Aos Quatro Ventos, 1999, p. 59.

mercado, após permanecerem ali o tempo regulamentado. O documento de alta devia ser apresentado caso solicitado por algum almotacé ou fiscal nas ruas. Sem esse documento o vendedor era considerado atravessador e tinha sua mercadoria apreendida, além de ser multado. Em tempos de escassez e carestia a câmara atuava proibindo a exportação de gêneros de primeira necessidade para fora do município.⁴¹⁵

Em Ponta Grossa os gêneros considerados pela câmara como de primeira necessidade eram feijão, farinha, milho, toucinho, charque e arroz. De maneira semelhante à capital, tais alimentos estratégicos deveriam ser levados pelos agricultores diretamente à praça do mercado para serem vendidos à população em primeira mão. Somente depois de expostos ali por um tempo determinado, poderiam ser vendidos aos demais comerciantes e pelas ruas. Os atravessadores, aqueles que compravam os gêneros dos produtores e os vendiam sem passar pelo mercado, estavam sujeitos a multas. Quando uma cidade não possuía um mercado municipal, como Palmeira na passagem do século XIX ao XX, a câmara designava um local para exposição e venda dos alimentos ao público, geralmente uma praça.⁴¹⁶

Em Irati, a única referência a um mercado consta das posturas da Vila de Santo Antonio de Imbituva, município do qual se emancipou :

Art. 366. Fica o prefeito autorizado a mandar construir um rancho no districto do Imbituvinha e outro no districto de Iraty, para servirem de pequenos mercados n'aquelas localidades, nomeando para cada um d'elles um fiscal, que perceberão cada um d'elles a gratificação que o mesmo prefeito determinar, mas nunca superior a 60\$000 mensaes.⁴¹⁷

Na documentação da câmara de Irati não constam registros desse rancho destinado ao mercado em Irati. Por vezes, as decisões das câmaras demoravam anos para serem implementadas. Talvez tenha sido esse o caso de Imbituva, que no decorrer do tempo perdeu seu distrito que se tornou cidade. Embora o Código de Posturas de Irati de 1919 tenha anexo um “Regulamento do Mercado Municipal”, esse mercado não existiu.⁴¹⁸ Possivelmente estivesse nos planos do poder municipal para o futuro, afinal muitas cidades tinham o seu mercado o que conferia às mesmas certo *status* de grandeza e desenvolvimento. A edificação de mercado não foi efetivada talvez porque o abastecimento urbano, realizado pelos armazéns e os demais agentes do comércio de alimentos, abastecessem a cidade a contento.

⁴¹⁵ Idem.

⁴¹⁶ PEREIRA, Magnus Roberto de Mello (org.) **Posturas Municipais – Curitiba, Castro, Ponta Grossa. Décadas de 1820 a 1860.** Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999, p. 96.

⁴¹⁷ **Posturas da Câmara Municipal da Villa de Santo Antonio do Imbituva.** Lei nº. 5 de 30 de novembro de 1900. Typ. D'A República, Curitiba, p. 40.

⁴¹⁸ Entre as posturas de cidades paranaenses estudadas, mesmo as da capital não apresentavam anexo o regulamento do mercado. Em São Paulo e Rio de Janeiro era uma prática comum.

Provavelmente a construção de um mercado também fosse algo muito custoso para os cofres municipais naquele período.

No regulamento do mercado de Irati consta o que nele seria vendido: “mantimentos, toucinho, ovos, aves, leitões e outros gêneros alimentícios”, “bem assim fumo e aguardente deverão levá-los directamente ao mercado”. Estes gêneros poderiam ser vendidos por atacado e varejo e em caso de escassez os comerciantes poderiam dividir e vender os gêneros pequenas quantidades. O mercado ficaria aberto todos os dias inclusive sábados, domingos e feriados. Mediante um talão, com validade de vinte e quatro horas, emitido pelo administrador do mercado, aqueles agricultores que não vendiam todos os seus gêneros, após aquele período de permanência obrigatório, estavam liberados para vender pelas ruas. Os verdureiros e quitandeiros que tinham licença para vender pelas ruas com carros, carroças e cargueiros deveriam se dirigir ao mercado para que o administrador verificasse a salubridade dos alimentos antes de serem comercializados.⁴¹⁹

Nas previsões de orçamento da prefeitura durante a primeira metade do século XX não ocorreram menções à arrecadação de rendas do mercado público. Somente sobre as casas comerciais de secos e molhados, padarias, açougues, matadouro, importação e exportação gêneros alimentícios e animais e sobre o comércio realizado pelos ambulantes. Consideramos aqui somente os impostos que incidiam sobre as atividades que envolviam o comércio de alimentos.

Outras rendas procediam dos impostos sobre hotéis, pensões, farmácias, botequins, bilhares, barbearias, alfaiatarias e cartórios, além dos impostos prediais, transferência ou venda de terrenos, matrícula de cães e de carroças, multas, rendas do cemitério, corridas de animais, festas, espetáculos, cinema e de fábricas de gasosa, cerveja, moinhos e depósitos.⁴²⁰

Em 1936 a renda sobre comércio, indústrias e profissões, na qual se incluíam as bodegas, era a mais importante para os cofres públicos, totalizando setenta contos de réis. Em seguida vinha o imposto sobre imóveis rurais somando cinquenta contos, sobre os veículos, trinta contos, dívidas, trinta contos de réis, entre outras taxas como imposto predial e aferição dos pesos e medidas que somavam valores menores.⁴²¹

As casas ou armazéns de secos e molhados sempre foram as mais numerosas no município se comparadas ao comércio ambulante e demais ramos do comércio de alimentos

⁴¹⁹ Novo Código de Posturas Municipais com seu Regimento Interno, Tabella de Impostos, Regulamentos e Mais Anexos da Câmara Municipal de Iraty. Curitiba: Typ. Da Livraria Economica, 1919. Disposições semelhantes quanto ao comércio de alimentos estavam presentes em muitos códigos de posturas e regulamentos de mercados nas cidades brasileiras mais importantes durante o século XIX.

⁴²⁰ ACMI, 15/10/1909; 22/11/1910; 28/12/1913; 30/12/1935.

⁴²¹ ACMI, 1936.

registrados na documentação da câmara. É possível que os ambulantes fossem bem mais numerosos que os registrados oficialmente de maneira que seu número exato seja um tanto fugidio. Os relatos de moradores, no entanto, não deixam dúvidas quanto à sua atuação na vida da cidade. Se comparado o comércio de secos e molhados feito em estabelecimentos fixos, conforme apontado na tabela 3 do primeiro capítulo, e dada à inexistência de um mercado público, verifica-se que o comércio de abastecimento em Irati era realizado principalmente pelos bodegueiros.

No exercício de sua função de abastecer a cidade muitas vezes os bodegueiros se envolviam em tensões, principalmente quando avançavam demais sobre o campo de outros profissionais da comida: padeiros e açougueiros, vendendo também pão e carne. Esses dois alimentos, essenciais na dieta iratiense, motivaram situações de conflito entre os comerciantes do início do século XX, mediados pela câmara.

3.7. Pão, carne e as bodegas

Aos bodegueiros ou comerciantes de secos e molhados era permitida a venda de todo tipo de mercadoria pela câmara municipal. Não era incomum que vendessem também pão e carne, o que muitas vezes irritava padeiros e açougueiros que reclamavam à câmara maior delimitação das atividades comerciais.⁴²² Em meio a essas disputas pelo mercado e seus fregueses a câmara viu uma oportunidade para arrecadar novos impostos.⁴²³

A venda de pão pelos bodegueiros ocorria desde os primeiros armazéns instalados em Irati como o de Manoel Gracia. Em 1908 Gracia fornecia pães e broas aos imigrantes do Núcleo Iraty, conforme a lista de compras da família do imigrante Antonio Diamont, composta por cinco adultos e duas crianças.⁴²⁴

Entre 27 de agosto e 7 de setembro de 1908 os Diamonts consumiram entre 14 e 16 pães por dia e durante esse período compraram também 2 broas.⁴²⁵ Cada pão custava \$50 réis

⁴²² Alguns donos de padarias também vendiam “secos e molhados” enquanto alguns açougueiros além de vender carne fabricavam salames, salsichas e produziam banha. Em 1938 Eduardo Laars pagou imposto sobre açougue e salsicharia e em 1948 Domingos Kalçon pagou imposto sobre açougue e fábrica de banha. Livro de Impostos, Indústrias e Profissões, 1938; 1948.

⁴²³ ACMI, 10/01/1908.

⁴²⁴ Livro Borrador Manoel Gracia & Cia. – 1908 – 1910, p. 52-53.

⁴²⁵ Broa: palavra derivada do alemão “brot” ou “roggenbrot”. Segundo Filipak é um “pão integral feito com centeio, tatarca (trigo-louco ou sarraceno), milho, muito apreciado pelos descendentes de poloneses, ucranianos, alemães e italianos residentes no Paraná.” Entre as broas estão aquelas de centeio pura ou mista, feitas com farelo de centeio ou grãos de centeio moídos grossos (*schrot*), farinha fina de centeio e de trigo, açúcar, água, fermento fresco, gordura e sal. Algumas são mais úmidas pelo maior teor de líquidos, outras feitas somente com farinha de centeio e por isso chamada de “broa preta”. Há também broas de milho, fubá, aipim, batata ou batata-doce. A broa de centeio pode também levar porções de farinha de milho, batata-doce, banha de porco ou óleo vegetal em sua composição. Os ingredientes variam de uma cozinha para outra, mas trata-se de um produto

no armazém de Gracia enquanto cada broa saía por \$200 réis o que equivalia a duzentos e cinquenta gramas de carne de gado no mesmo armazém. Levando em conta que a diária paga a cada imigrante que prestava serviço ao Estado era de mil e quinhentos réis, uma diária, portanto, pagava alguns pães, menos de um quilo de carne e uma broa. Dezesesseis pães ou quatro broas custavam o mesmo que um quilo de carne de gado: \$800 réis.⁴²⁶

Nas listas de consumo dos imigrantes do Núcleo Iraty os pães aparecem ao lado de gêneros como arroz, açúcar e ovos, consumidos diariamente por todos os imigrantes que se abasteceram naquele armazém no ano de 1908 como registrou Gracia em seu livro borrador.

As padarias nasceram com o município. Em 1907 o forno de Luiz Machado Balster já estava quente e sua padaria foi uma das primeiras a ter o alvará de funcionamento da câmara municipal. Não foi possível saber se os pães vendidos no armazém de Gracia na colônia Iraty eram fornecidos por Balster, localizado no quadro urbano, distante 15 quilômetros do núcleo colonial. Certamente, Balster não era o único a tirar pães e broas quentinhos e perfumados de seu forno à lenha nas manhãs e tardes iratienses.⁴²⁷

Em 10 de janeiro de 1908, Balster queixava-se à câmara municipal pelo fato de “estarem particulares e negociantes fabricando pães sem pagarem os respectivos impostos prejudicando assim o peticionário que paga impostos municipais e estadoais”. Essa reclamação do padeiro legalizado e de ofício mostrou que o comércio de pão estava por toda parte, mas não estava regulamentado para comerciantes que não fossem do ramo de padarias. Entre eles encontram-se os vários bodegueiros como o próprio Manoel Gracia.⁴²⁸

Embora pães e broas fossem muito consumidos e apreciados as padarias não foram muito numerosas em Irati na primeira metade do século XX. Pelo menos as que funcionavam com licença da câmara. Tomando como amostra os registros da câmara municipal para os anos de 1915, 1920 e 1957, nesses anos não havia mais que três padarias funcionando na cidade, todas localizadas na área central. Poucas padarias não significava pequeno consumo de pão. Naqueles tempos fazer pão em casa era parte do universo feminino. Moças casadoiras que não fossem boas “padeiras” enfrentariam problemas domésticos. Todos tinham fogão à lenha e muitas vezes um forno de barro no quintal para dar conta da demanda. Comprava-se

muito apreciado e comum em muitas casas e no comércio iratiense até os dias de hoje. FILIPAK, Francisco. **Dicionário Sociolinguístico-paranaense**. *Op. cit.*, p. 81. IANISKY, Paulo. Entrevista concedida à Neli Maria Teleginski em 21/05/2011. Em Curitiba, as broas também são variadas e apreciadas. Os descendentes de alemães cultivam a tradição de consumi-las em várias refeições. Sobre as fatias frescas ou amanhadas adicionam manteiga, frios, geléias, banha com sal; banha derretida com sal e louro ou cebola crua temperada com sal e pimenta. REINHARDT, Juliana Cristina. **Dize-me o que comes e te direi quem és**: alemães, comida e identidade. Tese (Doutorado em História). UFPR, 2007.

⁴²⁶ Livro Borrador Manoel Gracia & Cia. – 1908 – 1910, p. 52-53.

⁴²⁷ CCI. Livro de Alvarás, 1907.

⁴²⁸ ACMI, 10/01/1908.

farinha de trigo e centeio em sacos nas bodegas e muitas receitas levavam também farinha de milho. A população cultivava, portanto, a prática de fazer pão em casa. Tarefa obrigatória para os que moravam no interior, distantes das padarias e bodegas. Aquela prática era reforçada pela presença de muitos imigrantes e descendentes de poloneses, ucranianos, italianos e alemães, que tinham o pão incorporado em sua cultura alimentar.

Durante a década de 1930 a produção de trigo ganhou grande impulso no município. Conta Orreda que “em 1939 o governo federal instalou em Irati a Sub-Seção de Fomento Agrícola, órgão do Ministério da Agricultura, com a finalidade de incentivar a cultura do trigo. As atenções eram anteriores, através de inspetor agrícola com essa finalidade, desde 1937. Em 1938, Irati era o maior produtor de trigo do Paraná, recebendo apoio oficial [...]”.

429

Segundo dados do IBGE, Irati figurou como um dos mais importantes produtores de trigo no Paraná até a década de 1950, assim como de centeio e outras culturas: “o sistema empregado na cultura da batata, do trigo, do milho e do centeio, é o de ‘rotação de terras melhoradas’. A rotação é em curto prazo: plantam-se batata inglesa e milho juntos, no verão; as terras ocupadas pelo trigo e o centeio no inverno ficam em descanso de um a dois anos, recomeçando-se depois o ciclo”.⁴³⁰

Em revista comemorativa dos cem anos do município José Maria Orreda escreveu suas memórias dos “Campos de Trigo”, cultura que marcou a economia e a paisagem iratiense. Uma cultura que foi bastante comprometida durante a ditadura militar.

Quem não viu os campos de trigo de Irati? Quem emprestou o coração para iluminar os campos de trigo da Vila São João, no Posto Agro-Pecuário, onde hoje domina a floresta exótica? Quem construiu a imortalidade do afeto no verde e no amarelo dos campos de trigo do Alto da Glória? Quem viu a brisa nos trigais de Florestal? E os campos de trigo de Vista Alegre que começavam ao pé da serra e terminavam na imagem do paraíso? E os campos de trigo de Água Clara, infinito no suave milagre do solo? E os campos da Colônia, Guamirim e Itapará, quem não viu não reconhece a dimensão divina da alma e do braço forte do colonizador deste rincão. Quem não viu os campos de trigo de Irati, sonhe com eles para encontrar-se na dimensão humana do próprio verso ou universo. Todos os campos de trigo do Paraná foram derrotados pelo decreto federal n. 210/67 e portaria n. 20/74 da Sunab, quando se determinou o fechamento dos moinhos coloniais, sem uma voz sequer para protestar.⁴³¹

⁴²⁹ ORREDA, José Maria. **Revista do Centenário**, n. 7: Irati, Teu nome é economia. Irati: O Debate, 2007, p. 20.

⁴³⁰ **IBGE Cidades**. Irati, Paraná, Monografia – nº 154. Ano: 1957. Disponível em: <www.ibge.gov.br/cidadesat> Acesso em 18/05/2010.

⁴³¹ ORREDA, José Maria. **Revista do Centenário**, n. 7: Irati, Teu nome é economia. Irati: O Debate, 2007, p. 21.

O autor aponta para a presença dos imigrantes como um fator do aumento da produção do trigo do município e conseqüentemente um maior consumo de pão de farinha de trigo.

Joana Monteleone também considera que o aumento do consumo de farinha de trigo no Brasil tem estreita relação com a chegada dos imigrantes europeus que disseminaram o hábito de comer pão nas refeições. Em São Paulo do final do século XVIII os armazéns de secos e molhados também produziam e vendiam pão, além das quitandeiras e das padarias.⁴³²

Entre os alimentos produzidos pelos imigrantes do Núcleo Iraty em 1921, cerca de 90 hectares estavam ocupados pelo trigo e 200 hectares com centeio. O centeio era um ingrediente importante na fabricação das broas. Os escravos também adicionavam à massa outras farinhas como a de milho, cereal largamente produzido em Irati ocupando 1.250 hectares de terra no núcleo colonial.⁴³³

Além da produção local de trigo, centeio e milho, em boa parte transformada em farinha pelos pequenos moinhos espalhados no interior, a cidade também recebia farinha de trigo pela ferrovia. Na década de 1940, especialmente durante a guerra, nas listas de mercadorias descarregadas na estação havia encomendas desse produto, por parte de padeiros e bodegueiros, vindas de Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Em 1910, entre os itens que João de Deus Chagas comprou no armazém Manoel Gracia & Cia., referentes ao mês de outubro, estavam café, cachaça, arroz, fósforos, “Essência Maravilhosa”, sal e 4 medidas (ilegíveis) de farinha de trigo.⁴³⁴

Em janeiro de 1907, antes mesmo de Irati se tornar município, João Theodoro Gomes, outro freguês do armazém de Gracia e morador na localidade do Pinho, comprou um saco de farinha de trigo por quatorze mil e quinhentos réis. Naquela compra, João Theodoro levou também outros gêneros, entre eles tecidos, açúcar, arroz e tinta. Pelo volume de mercadorias, variedade e frequência com que negociava com Manoel Gracia é quase certo que João fosse um bodegueiro que se abastecia na cidade para fornecer aos moradores do Pinho, inclusive farinha de trigo.⁴³⁵ Em janeiro de 1908, Joaquim Alves da Rocha, bodegueiro em Pirapó, não pode receber sua carga de sal, pregos, açúcar e farinha de trigo. Teve que esperar algum tempo porque faltavam cargueiros para entregar a mercadoria, conforme correspondência enviada pelo armazém fornecedor. A farinha de trigo foi um dos produtos

⁴³² MONTELEONE, Joana. **Sabores urbanos**: alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910). Dissertação (Mestrado em História). USP, 2008.p. 156-157.

⁴³³ Arquivo Público do Paraná. Relatório Anual da Delegacia de Serviço de Povoamento do Solo no Paraná. Códice 1257.

⁴³⁴ Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia, 1910, p. 328.

⁴³⁵ Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia, 1907, p. 124.

mais comercializados pelo armazém de Manoel Gracia entre 1907 e 1908. A farinha que vendia naqueles anos provinha de armazéns localizados em Curitiba como A. Cunha & Cia. e de outro armazém de sua propriedade localizado em Ponta Grossa.⁴³⁶

Em 1918 Trajano Grácia vendeu apenas 32 quilos de farinha de trigo da marca “Familiar”. Embora bem relacionado no Riozinho, onde havia muitos italianos, a farinha de trigo não era a mercadoria mais comercializada em seu armazém, levando em conta um movimento financeiro que passou dos oitenta contos de réis naquele ano.⁴³⁷ É possível que os moradores do bairro produzissem seu próprio trigo e não dependessem muito dos comerciantes. Nas proximidades do Riozinho funcionava o moinho do Stroparo, ao lado de sua bodega. Como pagamento por seu trabalho de moer os grãos levados pelos agricultores o moleiro ficava com uma pequena fração da farinha. Parte dela era transformada em massas e pães, afinal era uma casa de italianos. A parte restante era vendida na bodega.⁴³⁸

Quanto à reclamação do padeiro Balster sobre a concorrência que sofria dos bodegueiros que vendiam pão no início de 1908, a câmara municipal, através de sua Comissão de Obras Públicas, Comércio e Indústria, apresentou uma solução criativa, que concorreu para aumentar suas rendas ao liberar os bodegueiros para fabricar ou vender pães, mediante mais um imposto sobre essa atividade “extra”.

Para a câmara, aquela decisão não prejudicaria os padeiros, além de não prejudicar também os demais comerciantes que pagavam seus respectivos impostos para comercializar alimentos. A muito conveniente lei para os cofres municipais, criada naquele ano de 1908 rezava:

Artigo 1º. Todo aquele que já tendo qualquer estabelecimento comercial, industrial ou oficinas e adicionar ao seu estabelecimento outro ramo de negócio indústria ou ofício pagará a taxa completa do ramo mais tributado e lhe será adicionado mais meia taxa correspondente ao outro ramo que se ocupar. Artigo 2º. A meia taxa de que trata o artigo primeiro estender-se a com referência à continuação.⁴³⁹

Essa lei permitia a qualquer comerciante trabalhar com vários ramos de negócio ao mesmo tempo, desde que pagasse a “meia taxa” sobre o ramo adicionado. Dessa forma, a lei admitia que bodegueiros pudessem ter padarias, açougues, oficinas, depósitos, botequim ou qualquer outro negócio anexo ao seu estabelecimento. Os padeiros e açougueiros também estavam livres para vender mercadorias comumente encontradas nos armazéns de secos e molhados.

⁴³⁶ Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia, 1908.

⁴³⁷ Livro Caixa Armazém Santa Helena de Trajano Grácia, 1918.

⁴³⁸ STROPARO, Joana. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 23/05/2011.

⁴³⁹ ACMI, 10/01/1908.

Esse foi o caso de Roberto Sebastião que em março de 1913 solicitou alvará para montar um botequim junto com uma padaria. Em 1925 Inácio Osinski abriu uma “casa de negócio de secos e molhados a varejo e padaria”. No mesmo ano João Wosniak tinha sua “padaria e casa de secos e molhados” no quadro urbano. João Chimel montou uma padaria e um “botequim de frutas” no Riozinho em 1933. José Wosniak, dono da “Padaria Moderna”, em 1927 abriu uma confeitaria e botequim na Rua 19 de Dezembro. Em anúncio no jornal, informava seus fregueses que aceitava encomendas de doces para festas e vendia bebidas nacionais e estrangeiras.⁴⁴⁰

Mônika Gryczynska conta que a família do imigrante polonês Kazimir Wasilewski chegou a Irati em 1911. Com suas economias a família comprou a padaria de Domingos Sebastião. Um tempo depois ampliaram o negócio: “anexo à padaria instalaram um botequim. O negócio deu certo e prosperou”.⁴⁴¹ Outro membro da família, chamado Bogdan, tinha a profissão de padeiro. Depois de se estabelecer em Gonçalves Junior, mudou-se para a cidade “instalando uma bodega e padaria”.⁴⁴²

Vários padeiros em Irati acabaram envolvidos com o comércio de secos e molhados, embora trabalhassem com uma variedade menor de mercadorias que um armazém ou bodega tradicionais. Por sua vez, os bodegueiros não deixavam faltar pão aos seus fregueses, fabricados por eles mesmos ou comprados nas padarias da cidade com os quais tinham acordos para revendê-los.

João Wasilewski tornou-se uma das personagens mais empreendedoras e conhecidas de Irati durante a primeira metade do século XX. Em março de 1916 solicitou à câmara licença para sua padaria, fundada em 1915 incluindo também um botequim.⁴⁴³ Ao lado da padaria e botequim Wasilewski abriu o Cine Theatro Central, inaugurado em agosto de 1920 e que funcionou até 1982. As atividades do cinema e da padaria e botequim, que aparecia em anúncios como padaria e comércio de secos e molhados⁴⁴⁴, conviviam lado a lado, vizinhos ao “Café do Thadeu”, que era um ponto de encontro na cidade para “as reuniões noturnas e domingueiras”. A pretexto do cafezinho e de jogos de palitos, no “Tadeu” os homens da cidade, entre eles os políticos, se reuniam para debater assuntos diversos do país e as novidades locais. Aqueles espaços no centro da cidade se tornaram pontos de encontro e

⁴⁴⁰ **A Semana**, n. 198, 20/02/1927.

⁴⁴¹ GRZYNSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. *Op. cit.* p. 172.

⁴⁴² *Idem*, p. 171.

⁴⁴³ Livros de Alvarás, 1907-1940.

⁴⁴⁴ **O Alerta**, n. 1, 14/11/1926; **O Alerta**, n. 2, 21/11/1926; **A Semana**, n. 199, 27/02/1927; **A Semana**, n. 205, 10/04/1927; **A Semana**, n. 262, 10/06/1928; **O Sul**, n. 63, 22/02/1931.

diversão da sociedade iratiense.⁴⁴⁵ Em 1938, João Wasilewski pagava à câmara municipal oito impostos sobre diferentes ramos de negócio dos quais se ocupava: padaria, confeitaria, comércio de secos e molhados, torrefação de café, líquidos espirituosos (bebidas alcoólicas), empresa de cinematografia, venda de “café em xícaras” e bar.⁴⁴⁶

Para melhorar as vendas de pão em sua padaria, chamada Iraty, e atrair mais espectadores para assistir suas fitas no cinema, em 1928, João Wasilewski criou uma promoção que alimentava e divertia: “para a compra de pães, fornece a padaria cupons que dão direito à entrada nas funções do Cine Theatro Central, às quintas-feiras e matinée aos domingos”. A idéia foi um sucesso. O forno da padaria passou a consumir mais lenha e as sessões do Central regurgitavam para ver Charles Chaplin e Buster Keaton.⁴⁴⁷

Além do pãozinho mais quente da cidade e dos cupons para sonhar no cinema, a padaria e confeitaria Iraty vendia manteigas de Hermann Weege, chopp da Adriática e cervejas geladas da Atlântica, além de sorvetes de fabricação própria: “o sorvete era fabricado pela empresa em sorveteiras manuais com gelo da Adriática de Ponta Grossa, que vinha em caixas de madeira e que agüentava semanas no porão do cinema protegido por serragem de madeira”.⁴⁴⁸ Pão, bolachas de mel ou açúcaradas, rosquinhas, biscoitos e bolos, misturavam-se ao setor de secos e molhados que era recheado “gêneros de primeira qualidade, conservas e bebidas finas”.⁴⁴⁹

O pão da padaria de Wasilewski era revendido em muitas bodegas da cidade e interior. Quando Gaspar Valenga abriu seu armazém no Riozinho no final da década de 1940 vendia o pão feito em casa, mas vendia também pão, bolachas e empadas da “padaria Irati do Sr. Wasilewski” que chegava até o bairro. Pavelski lembra que na hora do almoço, no armazém de sua mãe, na Rua 19 de dezembro, os fregueses comiam salada de sardinha em lata com pão da “padaria do Wasilewski”.⁴⁵⁰

O artista Dario Araújo, conhecido como Primo Araújo, era responsável por confeccionar os cartazes anunciando os filmes do Cine Theatro Central. Os cartazes eram pregados nas gaiotas⁴⁵¹ utilizadas pelos garotos que entregavam os pães de Wasilewski.

⁴⁴⁵ IRATI. **Livro do cinquentenário do Município de Irati – 1907-1957**. Comissão Central dos festejos do Ciquentenário. Direção: Virgílio Moreira, 1957, p. 47.

⁴⁴⁶ Livro de Impostos de Indústria e Profissões, 1938.

⁴⁴⁷ **A Semana**, n. 262, 10/06/1928.

⁴⁴⁸ ORREDA, José Maria. **Revista do Centenário**, n. 2: Irati, Teu nome é teatro. Irati: O Debate, 2007, p. 32.

⁴⁴⁹ O Alerta, n. 2, 21/11/1926, A Semana, n. 205, 10/04/1927, A Semana, n. 199, 27/02/1927.

⁴⁵⁰ VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/05/2011; PAVELSKI SOBRINHO, Antonio. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 19/05/2011.

⁴⁵¹ “Carrocinha de duas rodas, de dois cabeçalhos, puxada por um cavalo ou muar, que tanto servia para os padeiros entregarem pão em domicílio nas cidades como para remoção de terra nas construções de estradas de rodagem.” FILIPAK, Francisco. **Dicionário Sociolinguístico-paranaense**. *Op. cit.*, p. 187.

Percorriam a cidade levando pão e batendo latas para informar o filme do dia. Era um trabalho e uma diversão para os garotos.⁴⁵²

Fig. 4 - Anúncios da Padaria Iraty



Fonte: A Semana, n. 199, 27/02/1927; A Semana, n. 262, 10/06/1928.

Foto 11 – Padaria Iraty em 1917



Fonte: AIPMI

Portanto, se de um lado o padeiro Balster que no início do século XX reclamava da concorrência dos bodegueiros que vendiam pão, de outro algumas padarias se beneficiavam da falta de padeiros e faziam dos bodegueiros seus clientes. E bodega que se prezasse tinha sempre pão no balaio, para levar para casa ou para lanches e refeições simples. A fome dos

⁴⁵² ORREDA, José Maria. *Revista do Centenário*, n. 2. *Op. cit.*

fregueses não tinha hora certa e não podia ser adiada, sob o risco de vê-los passar ao concorrente.

Antes de ter sua própria bodega Valenga fez estágio na bodega da tia de sua esposa. Ajudava no balcão servindo pastel, “pierogue”, sanduíches, “gasosas”, cachaça, vinho, cerveja e café para os fregueses, que passavam o tempo jogando, fumando e proseando, entre um gole e um tira gosto. Eram comuns as apostas valendo “uma janta”. A janta na bodega era uma refeição rápida, geralmente fria, degustada sobre o velho balcão. Podia ser um pão com banana, salame ou lingüiça. Um prato de pescada ou sardinha enlatada enriquecida com cebolas e limão ou conservas em vinagre. Tudo sempre acompanhado de pão.⁴⁵³

Apreciado e importante que era o pão diário dos iratienses por vezes apresentava problemas, juntamente com os também apreciados e importantes bifes, esses não tão diários assim. Em 1925 o jornal “A Semana” publicou com destaque em sua primeira página um artigo com o título: “O pão e a carne”. Em tom de denúncia o texto informa que os iratienses tinham problemas para consumir aqueles dois importantes alimentos, não apenas quanto à sua qualidade e preços como por sua escassez e falta de higiene, mesmo com todas as normas que impunha a câmara municipal. Vários artigos do código de posturas de 1919 tratavam o asseio público das ruas, casas, edificações, matadouro, açougues, “casas de quitandas”, “armazéns de secos e comestíveis”, recomendando que os comerciantes mantivessem esses lugares em boas condições higiênicas e que os alimentos estivessem em boas condições de consumo.

Com base em cartas indignadas de leitores e assinantes e certamente em sua própria experiência, o autor do artigo esboçou a situação indigesta envolvendo os padeiros e açougueiros reclamando providências contra seus abusos. Pães mal assados e feitos com matéria prima ruim e a falta de carne, acompanhados de preços nada convidativos eram os motivos das queixas do povo.

Não é a primeira vez que somos forçados a clamar contra os constantes abusos dos senhores açougueiros e padeiros desta cidade que tem o mais absurdo descuido para com a nossa população. Não procuram bem servir aos consumidores do pão e da carne o que incorre em constantes reclamações [...]. Durante essa semana recebemos inúmeras cartas de assinantes e leitores nossos pedindo que tomássemos providência no sentido de trazer mais uma vez em público o abuso dos senhores açougueiros e padeiros. Os açougueiros deixam a população sem carne durante muitos dias e quando abatem reses consomem a carne em salames para auferirem mais lucros. [...] Os senhores padeiros além de venderem os pães por preços mais elevados que em outros lugares o fazem de péssima farinha e pessimamente assados. Ora, é muito justo que o povo reclame. É preciso que os açougueiros e padeiros zelem melhor pela nossa população, vendendo productos que não incorram em receio do consumidor.⁴⁵⁴

⁴⁵³ VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011.

⁴⁵⁴ **A Semana**, n. 130, 25/10/1925.

A Semana registrou ainda a grave acusação de um consumidor furioso. Segundo o tal, certo açougueiro, após comprar e abater um belo e grande porco descobriu que o bicho estava pesteado. Para não ficar no prejuízo, temperou muito bem e transformou tudo em salame. O apelo aos padeiros e açougueiros no jornal encerrou-se com um aviso: “mudem de opinião, pois do contrário seremos obrigados a abrir uma tenaz campanha contra inqualificáveis abusos”.⁴⁵⁵

O artigo mencionou também, em suposto tom de mistério, “outros lugares” que vendiam pão e carne, não sendo padarias e açougues. Como todos sabiam, muitos armazéns e bodegas forneciam aqueles itens aos seus fregueses.

Gaspar Valenga destaca que os armazéns estavam sempre abastecidos com linguiças e salames, não apenas para venda no varejo por sua grande procura como para atender fregueses esfaimados em refeições ligeiras, nem sempre leves, servidas no balcão.⁴⁵⁶ Sobre a carne vendida na forma de embutidos nas antigas bodegas, Antonio Pavelski tem a mesma experiência de Valenga. A diferença daqueles tempos com os atuais, diz Pavelski, é que nos supermercados a variedade é grande. Antes as linguiças e salames eram artesanais, feitos em casa ou no açougue, muitas vezes com porcos conhecidos.

[...] vendia bastante linguiça e aquele xaxixo [...]. Porque não tinha assim como hoje que você chega lá e quer presunto, quer aquele...de colocar na feijoada...então tem variados tipos que você compra hoje. Tem desde o chouriço até o salame, que é aquele salamito, que é bem seco já! Então não tinha isso aí. Era tudo uma coisa simples.⁴⁵⁷

Além do pão e carne na forma de embutidos, frescos ou defumados, muitas bodegas vendiam também carne verde, como era conhecida então a carne fresca. Alguns bodegueiros não apenas revendiam carne de açougues ou de criadores conhecidos como também abatiam galinhas, porcos, bois, vacas e novilhas para atender sua carnívora freguesia.

Entre as mercadorias comercializadas por Trajano Gracia entre janeiro de 1917 e fevereiro de 1918, no Armazém Santa Helena, no Riozinho, a carne apareceu sob diversas formas: toucinho, carne de porco fresca, salame, carne de boi ou vaca e também peixes salgados como o bacalhau. O volume de carne, principalmente bovina e suína, comercializada foi razoável. De toucinho negociou 261 quilos e oitocentos gramas, 500 quilos de carne de

⁴⁵⁵ Idem.

⁴⁵⁶ VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011.

⁴⁵⁷ PAVELSKI SOBRINHO, Antonio. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 19/05/2011.

porco fresca, 82 ½ quilos de carne de boi, 134 quilos e meio de salames, sendo 38 quilos deles comprados de Santos Marochi que possuía uma fábrica na cidade.⁴⁵⁸

Santos Marochi tinha um açougue na Rua Coronel Gracia chamado “O sol nasce para todos”, talvez porque seus produtos fossem acessíveis e populares. Marochi anunciava no jornal *O Sul* que vendia salames e linguiças de fabricação própria, além de trabalhar com a compra e venda de suínos e preparar banha.⁴⁵⁹

Fig. 5 – Anúncio do açougue de Santos Marochi



Fonte: *O Sul*, n. 11, 13/10/1929.

A banha era matéria graxa imprescindível na culinária daqueles tempos carentes de óleos vegetais. Sem banha não havia arroz, feijão, nem pão. Em época de pouca eletricidade e ainda menos geladeiras, era na banha que se conservavam carnes pré-cozidas, a conhecida e apreciada carne da lata, reservada para os domingos ou alguma visita. A banha da lata normalmente apresentava muitos furos. O material extraído na ponta da faca era generosamente espalhado sobre grossas fatias de broa, de preferência quente do forno, fazendo às vezes de manteiga.

O sagrado livro de todos os bodegueiros, o livro caixa, onde anotavam seu movimento de compra e venda, para descobrir depois seus lucros e prejuízos, ficava sempre à mão, em uma gaveta do balcão. Em seu livro caixa Trajano Gracia registrou transações nas quais comprou vários animais vivos para abate como 6 porcos, 10 bois, 3 vacas e 1 novilha. O livro caixa de Gracia deixa pistas de sua atividade de bodegueiro que também era açougueiro. Em seus registros encontram-se observações como: “dinheiro de 1 vaca que matei”, “1 boi que carnei” e compra de “1 boi que carneou hoje”. Através de suas anotações sabemos que em seu armazém a carne era vendida de todas as maneiras: salames e linguiças, carne comprada de açougues e carne de animais abatidos nos fundos do estabelecimento, pois ali havia um local reservado para isso. Essa, sim, era uma carne fresca...⁴⁶⁰

⁴⁵⁸ Livro Caixa Armazém Santa Helena, de Trajano Gracia, 1917-1918.

⁴⁵⁹ *O Sul*, n. 11, 13/10/1929.

⁴⁶⁰ Livro Caixa Armazém Santa Helena, de Trajano Gracia, 1917-1918.

Entre 1919 e 1920 a câmara recebeu impostos de 9 açougues na cidade.⁴⁶¹ Esses eram, portanto, os açougues legalizados. Seus proprietários eram Abib Mansur, Abrahão Curi, Emilio Ibsky, Gregório Biahico, João Wasilevski, Cristiano Otto Filho, Carlos Praler, Pedro Frochinski e Pedro Makarolke. Dentre eles, os dois primeiros possuíam também armazém de secos e molhados. Além do açougue, João Wasilevski estava registrado com a padaria e o armazém, que funcionavam no mesmo estabelecimento, e com o cinema. Essas informações reforçam a atividade de açougueiro exercida por vários donos de armazém. Portanto, eles eram responsáveis também pela distribuição de carne em Irati.

Assim como o comércio de pão, a carne vendida nos armazéns de secos e molhados foi motivo de tensões na cidade e acabaram também mediadas pela câmara municipal. Em maio de 1913 uma lei municipal proibia a venda de carne fresca por comerciantes que não tivessem licença para açougue. O texto da lei dizia: “É terminantemente proibido a quem quer que seja, venda de carnes frescas de qualquer espécie sem que tenha respectiva licença de açougue”.⁴⁶²

Mais uma vez a câmara pensou em termos de maior arrecadação e não em definir claramente quem poderia vender carne. A lei é vaga e abriu a possibilidade para que os comerciantes de secos e molhados continuassem a vender carne, bastando para isso pagar as respectivas licenças: uma para casa comercial e outra para açougue. Os açougueiros que esperavam ver os bodegueiros proibidos de vender carne pela câmara receberam da mesma de presente a possibilidade de legalizar aquele comércio o que deve ter deixado os açougueiros de ofício ainda mais injuriados. Em outubro de 1922, outra lei municipal reforçava a proibição aos comerciantes de secos e molhados quanto à venda de carne fresca, provavelmente motivada pelas constantes queixas dos açougueiros. Embora as atas da câmara não deixem claro o que desencadeou a nova lei, seu teor é direto sobre a proibição. No entanto, mais uma vez, a lei deixava uma brecha. Quem pagasse a licença de açougue estaria liberado para vender carne: “fica expressamente proibido aos comerciantes de secos e molhados e fazendas a manterem em seus estabelecimentos carnes verdes expostas a venda, salvo se pagar os impostos de açougue”.⁴⁶³

⁴⁶¹ Segundo Pereira, a palavra açougue provém do termo árabe *as suq*, que significa mercado, mas no português medieval a palavra lentamente foi deixando de designar um lugar de mercado em geral para se referir apenas a mercado de carne, embora o termo aparecesse também indicando outros tipos de mercados. Na documentação de Lisboa do século XVI há também referências de açougues de frutas e verduras. PEREIRA, Magnus Roberto de Mello. **A forma e o podre**: das agendas da cidade de origem portuguesa nas idades medieval e moderna. Tese (Doutorado em História). UFPR. Curitiba, 1998, p. 406.

⁴⁶² ACMI, 30/05/1913.

⁴⁶³ ACMI, 10/10/1922.

A mesma lei limitava o comércio de “carne verde de suínos” apenas aos açougueiros e comerciantes que pagassem os impostos de açougue o que de alguma forma interferia no abate de porcos na cidade. Criar ao menos um capado, que consumia as sobras da cozinha das casas e evitava muito lixo espalhado pela cidade, era prática comum nos fundos dos quintais que muitas vezes abrigavam também algumas galinhas. É claro que essa presença de suínos e galináceos em plena área urbana produzia certos problemas, ainda que o urbano naqueles tempos fosse bastante rural. Na mesma sessão da câmara na qual se editou a nova lei sobre o comércio de carne verde em 10 de outubro de 1922, ficou evidente o problema da criação e abates de animais realizados na cidade. A câmara deliberou proibir os moradores do quadro urbano de criarem mais de dois porcos em seus quintais, “quer soltos, quer em chiqueiros”. Interessante que essa proibição era, na verdade, uma limitação do número de animais. Talvez a câmara tivesse receios de tentar banir de uma só vez uma prática arraigada e tida como comum e benéfica pela população. Talvez porque tivesse certeza que haveria descontentamento geral e a medida, letra morta.⁴⁶⁴

Na Lisboa do século XIV as autoridades municipais também agiram contra os suínos. Limitaram os ditos a apenas alguns por morador, sendo proibida sua reprodução no meio urbano, por isso toleravam mais a criação do porco macho. Pereira aponta que a presença dos porcos nas cidades tem uma longa tradição. Nas cidades medievais e modernas o porco era o grande lixeiro, reciclando os restos da alimentação e dos dejetos. Era um elemento do mundo rural, mas com recorrência o porco se transformava em “afronta simbólica à cidade”, como de certa forma se verifica também em Irati. As autoridades e elites queriam expulsá-los, mas os moradores da cidade podiam contar com sua carne, pois no universo da produção doméstica da subsistência sua reprodução era mais acessível, especialmente entre os mais pobres.⁴⁶⁵

A Irati do início do século XX guardava as características de um mundo rural. Os porcos e outros animais domésticos faziam parte de sua paisagem e de sua lógica, embora as posturas buscassem coibir sua criação dentro do quadro urbano, pois ameaçavam a economia dos açougues e das lavouras, que ficavam próximas da vila ou mesmo dentro dela. As fronteiras entre o rural e o urbano naquele contexto eram sutis e fluidas. Leitões e galinhas desgarrados de seus quintais se lançavam com apetite sobre as plantações, causando prejuízos e protestos dos lavradores. Aquela realidade podia dificultar também a vida dos açougueiros. Com carne de porco disponível em casa, quem iria ao açougue?

⁴⁶⁴ ACMI, 10/10/1922.

⁴⁶⁵ PEREIRA, Magnus Roberto de Mello. **A forma e o podre**: das agendas da cidade de origem portuguesa nas idades medieval e moderna. Tese (Doutorado em História). UFPR. Curitiba, 1998, p. 399-401.

Uma lei de 1921 proibia que os animais encontrados nas lavouras do município fossem mortos. É bem provável que a lei tenha sido criada porque essa prática deva ter gerado grandes conflitos:

Art. 1º. Fica de hora em diante proibido matança de porcos que foram encontrados em lavouras do município obrigando-se o prejudicado a apreender-lo e levar ao conhecimento do Inspetor Municipal que nomeará dois árbitros a fim de ser avaliado o dano causado para ser pago pelo proprietário do animal apreendido. Art. 2º Caso se negue o proprietário dos porcos ao pagamento dos danos causados pelos mesmos o Inspetor Municipal, depois de lavrado o respectivo termo entregará os porcos ao proprietário prejudicado em pagamento das indenizações e danos causados. Art. 3º. O proprietário da lavoura que matar porcos incorrerá na multa de 20\$000 a 50\$000 por cabeça e mais indenização dos mesmos cuja multa reverterá em benefício da municipalidade e indenização ao dono dos porcos.⁴⁶⁶

Como de praxe, a câmara sempre abiscoitava mais alguma renda quando legislava sobre os conflitos de seus munícipes sem, no entanto, resolvê-los a contento. Com essa nova lei, a câmara fazia da querela entre agricultores prejudicados e proprietários de porcos invasores um processo tão burocrático e trabalhoso que favoreceu apenas os porcos. Em 1923 o problema dos porcos soltos que atacavam as terras de plantar continuava premente e voltou ao debate na câmara que resolveu simplificar as coisas voltando ao passado: “Fica em vigor a antiga Lei que permitia matar porcos nas lavouras depois dos donos avisados pela segunda vez”.⁴⁶⁷

Tratava-se de uma lei recorrente, pois já em 1907, na reunião da câmara para aprovação do primeiro código de posturas, os vereadores discutiam uma maior delimitação entre as terras de agricultura e as terras de pastagens visando evitar os conflitos provocados quando os animais invadiam as lavouras:

[...] constantemente sobre este assumpto temos assistido diversas questões sobre roças e danos de criações, deveis ao tratar do caso fazer quanto possível para que fique bem definido quais as terras lavradas e as de pastagem, cercas de lei⁴⁶⁸ e as

⁴⁶⁶ ACMI, 10/04/1921.

⁴⁶⁷ ACMI, 11/10/1923.

⁴⁶⁸ As cercas de lei eram aquelas capazes de impedir a passagem de animais de qualquer porte. Eram de “vão cheio”, com tranqueiras ou palanques amarrados com arames e com altura de 7 palmos. Essas cercas remetem ao sistema de faxinal existente na região de Irati e vários municípios paranaenses, baseado no uso comum das terras que eram divididas em terras de plantar e terras de criar. A cerca de lei era importante por manter os animais, criados soltos, longe das plantações, evitando prejuízos e conflitos. CHANG, Man Yu. **Faxinais no Paraná**. Disponível em <http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/geografia/article/view/9826>. Acesso em 16/01/2012. Cf. também: SOCHODOLAK, Hélio; MANEIRA; Regiane. Os faxinais na região de Irati na década de 1940: a força de uma cultura tradicional. XI Congresso Luso-Afro-Brasileiro de Ciências Sociais: Diversidade (Des) Igualdades, 2011, Universidade Federal da Bahia, Salvador-BA. **Anais do XI CONLAB**. Disponível em: <http://www.xiconlab.eventos.dype.com.br/resources/anais/3/1307644548_ARQUIVO_sochodolakemaneira.pdf>. Acesso em 15/12/2011. NERONE, Maria Magdalena. **Terras de plantar – terras de criar – Sistema Faxinal: Rebouças – 1950-1997**. Tese de Doutorado em História, UNESP/Assis, 2000; SOCHODOLAK, Hélio; CAMPIGOTO, José Adilçom. Os faxinais da região das araucárias. In: MOTTA, Márcia Menendes; OLINTO, Beatriz Anselmo e OLIVEIRA, Oseias. (orgs) **História Agrária: propriedade e conflito**. Guarapuava: Unicentro, 2009.

condições em que deverão existir para com segurança poderem ser resolvidas as questões que a respeito sustentarem.⁴⁶⁹

Em outubro de 1908 a câmara cogitou resolver o assunto dos animais soltos criando um “potreiro municipal” dentro do espaço urbano, dividido em pequenos lotes. O potreiro não saiu e as demandas envolvendo animais, plantações e seus respectivos donos se prolongaram pela primeira metade do século.⁴⁷⁰

Os porcos podiam causar problemas, mas não era exatamente essa sua função. Apesar das difundidas pocilgas domésticas, não faltavam consumidores para a carne suína e suas possibilidades, frescas ou defumadas. Os açougueiros que se aquietassem.

Nos primeiros anos do século XX, no início de Irati, Manoel Gracia comercializava toucinho, inclusive com comerciantes de Porto União, conforme telegrama enviado à Innocêncio & Cia em abril de 1908. Em 1923 o produto podia ser comprado até mesmo na porta de casa. Vários vendedores ambulantes de banha de porco derretida, em latas ou barris, circulavam pelas ruas. Vendo nessa atividade mais uma oportunidade, a câmara municipal buscou cobrar impostos daqueles trabalhadores do abastecimento urbano.⁴⁷¹ Naquele mesmo ano a câmara propôs isenção de impostos por cinco anos como incentivo para a instalação de uma fábrica de banha, no raio de dois quilômetros ao redor da vila.⁴⁷² Três anos depois Horácio Santos anunciava no jornal *O Alerta* sua Fábrica de Banha Iraty, instalada na Rua Conselheiro Zacarias, onde comprava “qualquer quantidade de porcos gordos” pagando “o melhor preço da praça”.⁴⁷³ A fábrica trouxe a cidade um caráter mais sofisticado a uma atividade que fora sempre rústica. Enquanto alimentos de consumo cotidiano e generalizado a banha, a carne de porco e seus derivados eram encontrados nos açougues, nas bodegas e até mesmo nas ruas, nos cargueiros e carroças dos ambulantes. Nesses últimos casos, para desassossego e ressentimento dos açougueiros.

Durante a década de 1930 as tensões envolvendo o comércio de carne nos armazéns continuaram assunto na cidade e na câmara. Em abril de 1930 os vereadores receberam um abaixo assinado dos açougueiros da cidade e um requerimento de Constantino Odresky pedindo providências e a criação de uma lei que proibisse definitivamente a venda de carne pelos “negociantes de secos e molhados”, alegando que os bodegueiros não pertenciam ao ramo da venda de carne. Os açougueiros pediam também a proibição da “matança de suínos em casas particulares” o que incluía os abates realizados por muitos bodegueiros.

⁴⁶⁹ ACMI, 15/07/1907.

⁴⁷⁰ ACMI, 26/10/1908.

⁴⁷¹ ACMI, 10/01/1923.

⁴⁷² ACMI, 10/04/1923.

⁴⁷³ *O Alerta*, n. 1, 14/11/1926.

Procedendo a leitura do expediente que constou de um abaixo assinado dos açougueiros desta cidade e um requerimento do Sr. Constantino Odresky, pedindo a criação de uma lei sobre o comércio de venda de carne dos negociantes de secos e molhados, se diga a matança de suínos em casas particulares proibindo a referida matança dos comerciantes que não são desse ramo.⁴⁷⁴

A câmara julgou improcedente o pedido dos açougueiros afirmando que havia lei⁴⁷⁵ concedendo o direito para os comerciantes de secos e molhados realizarem abates e comércio de carne fresca, caso pagassem o imposto de açougue.

Três meses antes dessa reclamação de seus colegas o açougueiro Augusto Laars, que além de açougue tinha uma fábrica de banha, requereu isenção de impostos por cinco anos para montar uma câmara frigorífica para venda de carnes congeladas no município. Justificava que seu empreendimento pioneiro teria um investimento relativamente grande de capital e que era um melhoramento para a cidade. Para empreender seu inovador projeto solicitou também a isenção de impostos sobre as cabeças de gado abatidas destinadas ao seu frigorífico.⁴⁷⁶

O silêncio sobre o assunto nas atas da câmara permite inferir que os pedidos de Laars tenham sido negados, especialmente porque o verbo isentar era pouco conjugado na gramática dos vereadores que preferiam os verbos cobrar, taxar, receber e similares. Ocorre que em 1931, após o golpe que levou Vargas ao poder, as câmaras municipais foram dissolvidas, sendo substituídas por um Conselho Consultivo que passou a legislar sobre os assuntos da cidade. Talvez a resposta esperada por Laars tenha se perdido em meio às confusões do poder.

⁴⁷⁷

3.8. O matadouro e os quintais

Os códigos de posturas de Irati determinavam que todo animal abatido no município fosse taxado. Além de alimentos, suas mortes deveriam gerar riquezas para os comerciantes e cofres públicos. No código de 1907 a taxa prevista era de dois mil réis por cabeça de gado *vaccum* abatida e exposta à venda para consumo público.⁴⁷⁸ O mesmo valor era aplicado aos suínos e para cada arroba de charque ou toucinho comercializado. Em 1919 cada arroba de carne de porco ou de toucinho era taxada em 300 réis.⁴⁷⁹

⁴⁷⁴ ACMI, 11/04/1930.

⁴⁷⁵ ACMI, 30/05/1913; ACMI, 10/10/1922.

⁴⁷⁶ ACMI, 15/01/1930.

⁴⁷⁷ ORREDA, José Maria. *Irati*, vol. III. *Op. cit.*, p. 39.

⁴⁷⁸ ACMI, 17/07/1907.

⁴⁷⁹ Novo Código de Posturas Municipaes com seu Regimento Interno, Tabella de Impostos, Regulamentos e Mais Anexos da Câmara Municipal de Iraty. Coritiba: Typ. Da Livraria Economica, 1919, p. 65.

Em 1917 Trajano Gracia vendia cada arroba de carne de porco em seu armazém por dez mil e quinhentos réis.⁴⁸⁰

A câmara fazia a cobrança dos impostos sobre os animais abatidos no matadouro municipal, local destinado à matança do gado bovino e suíno, além de ovinos e caprinos para o consumo público. Eram proibidos os abates fora do matadouro ou de lugar determinado pela câmara que dispunha do zelador para examinar o gado destinado ao corte e registrar sua entrada em livro específico, assim como o nome de seus proprietários. O zelador era responsável por observar a higiene do local e sua ordem e também recebia o imposto pelas cabeças no caso de não ter sido pago diretamente na Procuradoria da Câmara. Segundo o regulamento o serviço de matança começava às 14 horas e não poderia se estender além das 18 horas. Os magarefes e funcionários do matadouro não poderiam transitar pelas ruas com a roupa ensanguentada usada em seu trabalho sob pena de multa ou prisão.⁴⁸¹

A obrigatoriedade dos abates no matadouro público era um meio da câmara centralizar aquela atividade visando seu controle sanitário e a salubridade urbana, muitas vezes distante do previsto e desejado pelos códigos de posturas, além, como era o costume, de arrecadar impostos. Apesar da existência do matadouro municipal e da obrigatoriedade dos abates serem realizados em suas dependências, a prática dos abates fora de seu espaço ou clandestinos era comum. Tanto bodegueiros quanto os moradores que criavam seu porquinho no quintal e até mesmo açougueiros, não gostavam da idéia de levar os animais ao matadouro para depois trazê-los de volta. Além do trabalho e gasto de tempo, era necessário deixar por lá os cobres do imposto. Dessa maneira, sempre que possível, os abates ocorriam por toda parte, menos no matadouro. Por uma questão de conveniência, por uma questão de economia. Não por acaso as polêmicas em torno do matadouro eram assunto constante.

Em abril de 1908 o prefeito informou os vereadores que do dinheiro arrecadado com impostos desde a fundação de Irati em julho de 1907 havia trazido vários benefícios à cidade como uma “sólida mangueira dentro do terreno da Municipalidade, a fim de servir como matadouro público, já sendo ocupado pelo dicto fim”. Estabelecer um matadouro municipal foi uma das primeiras preocupações da câmara em termos de melhoramentos urbanos. A pressa, no entanto, parece ter ofuscado a importante iniciativa. Em 1909 o matadouro voltou a ser assunto de debate. O tema era a compra de um terreno para edificar mangueira para o Matadouro Público. Provavelmente o matadouro em funcionamento estivesse dentro da cidade provocando seus esperados efeitos como sujeira e mau cheiro, atazanando os vizinhos.

⁴⁸⁰ Livro Caixa Armazém Santa Helena, de Trajano Gracia, 1917.

⁴⁸¹ Regulamento do Matadouro Municipal. Novo Código de Posturas Municipaes com seu Regimento Interno, Tabella de Impostos, Regulamentos e Mais Anexos da Câmara Municipal de Iraty. Coritiba: Typ. da Livraria Economica, 1919, p. 33.

Os vereadores pensaram melhor e chegaram à conclusão que o matadouro deveria ser mais distante da vila, no mínimo meio quilômetro. É certo que ainda seria pouco, dependeria muito do calor e do vento, mas já era um avanço.⁴⁸² Embora não informando o local, em 1910 a câmara autorizou a construção do novo matadouro em um lugar conveniente e o gasto do que fosse necessário.⁴⁸³

O assunto era importante, mas a autorização dos vereadores não se concretizou em um novo matadouro. Chegou setembro de 1912 e a questão ainda estava pendente. Mais uma vez reunida, a câmara votou um projeto de lei para compra de um alqueire de terras e a construção de um rancho para o matadouro. Por via das dúvidas, no mesmo ano foi aberta uma licitação pública para arrematação do matadouro. A câmara definiu um prazo de 90 dias para que a prefeitura resolvesse a enrolada situação.⁴⁸⁴

A Comissão de Obras Públicas, encarregada da árdua tarefa de encontrar um endereço para o novo matadouro, sugeriu a compra de um terreno pertencente ao Sr. José Thomaz Pereira, vereador nas horas vagas. Por alguma razão o terreno de Pereira não foi comprado e 9 anos depois, em janeiro de 1921, a câmara autorizou o prefeito a chamar concorrentes para oferecer um terreno apropriado ao matadouro desde que o mesmo se localizasse além de dois quilômetros e meio em relação à área urbana.⁴⁸⁵

Mesmo funcionando em locais improvisados e inadequados o matadouro era o espaço definido como oficial pela câmara para o abate dos animais e a cobrança dos impostos sobre suas cabeças cortadas. Entre o oficial caro e o caseiro proibido e barato, a população ficava com a segunda opção e continuava a carnear seus animais para consumo e venda em espaços tidos como inadequados pela municipalidade. Talvez porque vereadores e prefeito desconhecessem as sombrias instalações do matadouro municipal que comandavam.

Em janeiro de 1918 um projeto de lei buscava reforçar a fiscalização sobre os abates clandestinos:

A Câmara Municipal decreta. Art.1º Fica o prefeito autorizado a obrigar que todo o gado abatido para o consumo público seja feito no Matadouro Municipal. Paragrafo Único. Todas as pessoas que abaterem animais para o consumo público fora do Matadouro Municipal pagarão multa de 50\$000 por cabeça abatida. Art. 2º. As pessoas que não tiverem licença de abertura de açougue pagarão por cada boi 15\$000 e cada porco 10\$000.⁴⁸⁶

O comércio de carnes verdes e suas variadas conservas eram gêneros alimentícios de grande consumo e importância econômica, que preocupavam também em termos de saúde

⁴⁸² ACMI, 22/02/1909.

⁴⁸³ ACMI, 22/11/1910.

⁴⁸⁴ ACMI, 28/09/1912.

⁴⁸⁵ ACMI, 10/01/1921.

⁴⁸⁶ ACMI, 24/01/1918.

pública e salubridade urbana. Esperava-se que os processos que a envolviam do matadouro ao consumidor final fossem os mais higiênicos possíveis. Com suas leis, posturas, fiscalização e multas o poder municipal buscava evitar que as carnes fossem manuseadas sem cuidados mínimos de higiene, nos fundos de quintais e bodegas. Além de prejudicar a saúde pública, prejudicava também a arrecadação.

Os problemas no manuseio e conservação da carne estavam presentes até mesmo nos locais que deviam dar bom exemplo. Foram muitas as reclamações populares contra açougues que exalavam mau cheiro. Os consumidores tinham narizes afiados e esperavam levar carne boa para casa. Quando algo estava errado gritavam por providências. Em junho de 1930 o jornal *O Sul* discorria sobre a falta de asseio dos açougues.

Esse jornal que se preza de sempre velar pelos legítimos interesses do povo veio por duas columnas em edições anteriores, tratando do asseio que deve reinar em todos os açougues da cidade. Aceitou reclamações que lhe vieram trazer pessoas que se sentiram incomodadas pelo mau cheiro que exalava na rua 7 de setembro. Sindicou e agora pode trazer a publicidade de que os açougues daquela rua preenchem todos os requisitos de hygiene. Este facto nos alegra, pois que vimos que o mal por nós denunciado foi immediatamente sanado e que as injunções exigidas por este jornal foram perfeitamente observadas.⁴⁸⁷

Já naqueles tempos a imprensa tinha seus poderes, até mesmo o de desodorizar açougues rapidamente. Os açougues não eram os únicos alvos dos clamores quanto à falta de higiene. O matadouro municipal, o único com licença da câmara para matar, e que tinha sobre si inúmeras recomendações das posturas para que fosse muito higiênico, acabou também criticado.

Mais uma vez, a imprensa cumpria seu papel, não poupando nem mesmo um órgão público. O jornal *A Semana* publicou em julho de 1927 as desagradáveis impressões da visita de seus editores ao matadouro municipal. Impressionados com o que viram, disseram que a limpeza do local deixava muito a desejar e que a água usada nos trabalhos era coletada em um ponto do rio enriquecida pelo esgoto da cidade. A falta de encanamento para escoar os dejetos se acumulava formando um lodaçal pútrido na margem do rio contaminando suas águas. A situação se agravava ainda mais nos períodos chuvosos. Para concluir, observavam que o matadouro era muito pequeno e pediam providências às autoridades municipais para realizar melhorias.⁴⁸⁸

⁴⁸⁷ *O Sul*, n. 39, 01/06/1930.

⁴⁸⁸ *A Semana*, n. 216, 03/07/1927.

O matadouro municipal, para onde a câmara determinava a exclusividade dos abates, era precário e sem condições de cumprir suas finalidades segundo as exigências das posturas. Além de ser uma ameaça à saúde pública, era uma ameaça ao meio ambiente.

Embora a cidade e localidades mais populosas contassem com padeiros e açougueiros, muitos bodegueiros também comercializavam pão e carne, além das mercadorias próprias dos armazéns. Não poucas vezes isso foi motivo de tensões que chegavam à câmara municipal.

Mesmo com posturas e leis prevendo o controle do comércio e distribuição de carne através do matadouro municipal e o esforço da câmara em fazer cumprir essas normas, era impossível impedir totalmente os abates clandestinos perpetrados por cidadãos em suas casas e nas bodegas. Cada fundo de quintal ou bodega era um matadouro em potencial. Muitos bodegueiros forneciam à população não apenas carne fresca, mas também embutidos e banha.

Os bodegueiros que não fabricavam pão ou abatiam animais, revendiam pão e carne comprados dos padeiros e açougueiros, do município e de fora. Muitos funcionários de padarias e açougues percorriam as bodegas da cidade e do interior com suas carroças entregando pães, empadas, biscoitos, salames, xaxixos e lingüiças.

Vender pão e carne, ao lado dos demais alimentos, ferramentas e utensílios domésticos, era mais uma conveniência oferecida pelos bodegueiros para satisfazer e cativar seus clientes, que muitas vezes degustavam sobre o surrado e polido balcão comidas simples, mas reputadas como autênticas iguarias. Pão com lingüiça era um pedido certo. Fartava e dava alento a qualquer um longe de casa com a vantagem de ser bom e barato, especialmente se escoltado por uma Adriática gelada, weiss ou bock. Além de tudo isso, nas bodegas seus freqüentadores encontravam ainda outras facilidades e conveniências.

CAPÍTULO 4

MEMÓRIAS DE BODEGAS: SOCIABILIDADES, COMENSALIDADES

4.1. O bodegueiro

A lista dos compromissos e funções que exercia era grande. Muita gente dependia de sua faina diária para comer, se vestir, trabalhar e se divertir. A figura do bodegueiro era estratégica para a vida e a economia em Irati durante a primeira metade do século XX. Vendia de tudo e por isso mesmo se envolvia em disputas com outros comerciantes. A câmara municipal arbitrava as demandas, mas no fundo decidia sempre a seu favor deixando frestas nas leis e posturas, prontamente aproveitadas por ele. Muitos bodegueiros eram também vereadores e uma das mercadorias das bodegas era o apoio eleitoral. “Bodegueiros pequenos, médios ou grandes, em função dos favores, fiados e caronas, além do compadrio, eram líderes locais, amigos de todos...”, como informa Orreda.⁴⁸⁹ A atuação dos bodegueiros em Irati foi marcada pelo envolvimento com várias outras atividades, além da bodega.

Gaspar Valenga conta um pouco da história de um desses bodegueiros versáteis. João Batista Anciutti, imigrante italiano, morou algum tempo nos arredores de Curitiba. Mudou-se para o Riozinho entre 1907 e 1908 quando o bairro apenas começava. Montou uma serraria à margem da ferrovia e deu sua contribuição para diminuir as araucárias, imbuías, cedros e canelas que eram excessivas naqueles tempos. O bairro cresceu em torno da serraria atraindo trabalhadores e serviços. Anciutti construiu duas casas e as cobriu com telhas de barro fabricadas em Curitiba pelos irmãos Kleinz, despachadas a Irati pelo trem. O telhado de barro vermelho chamou atenção em meio aos telhados de “tabuinhas” de pinheiro das outras casas. Muitos vizinhos curiosos e desconfiados acharam que a bonita novidade derreteria com a chuva.⁴⁹⁰

Em uma das casas de telhado vermelho passou a funcionar um “bem montado armazém para atender os operários de sua indústria”, conforme Valenga definiu. Seu administrador era Domingos Mosele que morava nos fundos do armazém. Quase dez anos depois, o recém-genro de Anciutti, chamado Trajano Gracia, assumiu a direção do armazém e

⁴⁸⁹ ORREDA, José Maria. **A Invisível Mercadoria das Bodegas**. Texto cedido pelo autor.

⁴⁹⁰ VALENGA, Gaspar. **1903-2003: Centenário de Riozinho e história de algumas empresas pioneiras de Irati**. *Op. cit.* p. 37.

ampliou os negócios e o estoque passando a vender mercadorias no atacado e no varejo. Pela quantidade e variedade de produtos tornou-se fornecedor de outros bodegueiros.⁴⁹¹

Nesse caso, Anciutti, o dono da serraria, tinha o armazém como um complemento de sua atividade principal, através do qual fazia o fornecimento aos moradores do bairro. O Riozinho era um bairro habitado por operários, trabalhadores rurais, alguns comerciantes e artesãos. Distante 10 km da cidade, era importante contar com alguma fonte de abastecimento. O grande empresário e empregador local, providenciou essa fonte. Mesmo longe no balcão, Anciutti contava com seu genro para dirigir a bodega.

Cabe aqui pensar na bodega como uma possível forma de controle e exploração do patrão sobre seus empregados. Ao final do expediente na serraria cada operário recebia o pagamento por seu dia de trabalho na forma de “vale”. E esse “vale” era aceito apenas no armazém da firma. Dessa maneira, o patrão tomava de volta para si boa parte do dinheiro gasto com mão de obra. Na verdade, o dinheiro pouco circulava na forma de dinheiro, cuja cor pouco era vista pelos operários. Ao criar sua própria moeda na forma de vales, o patrão bodegueiro lucrava em dobro. Era ele quem ditava o valor do salário e das mercadorias consumidas pelos trabalhadores em sua bodega.

Com o tempo outras bodegas abriram suas portas no bairro e os “vales” da madeireira se tornaram “conversíveis” também nesses estabelecimentos. Gaspar Valenga, também bodegueiro na década de 1940, comenta sobre seus fregueses operários:

[...] os Anciutti tinham um pormenor [...] eles pagavam diariamente os funcionários deles. Não era em dinheiro. Eles chamavam vale [...]. O vale tinha desde cem réis até cinqüenta mil réis. Chegava à tarde cada um pegava o vale. Daí vinham aqui e compravam. Pagavam com o vale. Mas a cada trinta dias a gente [bodegueiro] tinha o direito de trocar os vales por dinheiro.⁴⁹²

De maneira semelhante ao que ocorreu em muitas “vilas operárias” pelo Brasil, várias madeireiras de Irati adotaram a prática de instalar um armazém para o fornecimento dos trabalhadores, além de pequenas vilas operárias.⁴⁹³ Era uma estratégia que visava não

⁴⁹¹ Livro Caixa do armazém de Trajano Gracia, 1917-1918.

⁴⁹² VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011.

⁴⁹³ As madeireiras Rebesco e Gomes de Irati tiveram anexas às suas instalações pequenas vilas operárias. JORGE, Willian., MARTINS, Valter. Operários na floresta: trabalho e cotidiano nas serrarias de Irati-PR na primeira metade do século XX.. **TEL Tempo, Espaço e Linguagem**, Ponta Grossa, 1, may. 2010. Disponível em: <http://www.eventos.uepg.br/ojs2/index.php/tel/article/view/2639>. Acesso em: 17/12/2011.

apenas ampliar os lucros, mas criar uma dependência do operário em relação ao patrão, que de certa forma controlava também a vida moral e doméstica dos trabalhadores e suas famílias.⁴⁹⁴

As várias bodegas de empresas em Irati fizeram o código de posturas de 1919 reservar um artigo específico regulamentando o funcionamento de “armazém de comestíveis e fazendas a seus operários”, destinado aos proprietários de “engenhos de serra ou fábricas de aduellas”.⁴⁹⁵

Dona Madalena Orreda relata:

[...] A mamãe trabalhou muito em armazém. Mas lá no Assungui. [...] O meu avô, pai do meu pai tinha uma serraria no Assungui e daí tinha o armazém da serraria [...], açougue e tudo lá para fornecer os operários. E a mamãe [...] falava muito das medidas de como ela vendia aquelas mercadorias [...].⁴⁹⁶

Também o proprietário de “barbaquá”⁴⁹⁷, mediante o pagamento de imposto específico, tinha “direito de fornecimento de gêneros alimentícios ao pessoal que trabalhar no mesmo”.⁴⁹⁸

No livro de fornecimentos aos “camaradas” da firma Emilio B. Gomes, o primeiro prefeito do município, que após ter sido sócio da firma Manoel Gracia & Cia., passou a se dedicar ao comércio madeireiro, é possível verificar o consumo dos operários do seu engenho de serra. No livro borrador de 400 páginas constam as contas do consumo de 55 trabalhadores no armazém da serraria ao longo de quase um ano, entre novembro de 1917 e outubro de 1918. Citamos como exemplo as mercadorias consumidas pelo trabalhador Francisco de Paula e Silva no armazém da serraria.

⁴⁹⁴ CORREIA, Telma de Barros. **De Vila Operária à Cidade-Companhia**: as aglomerações criadas por empresas no vocabulário especializado e vernacular. Revista Brasileira de Estudos Urbanos e Regionais, nº 4, maio de 2001, p. 83-98.

⁴⁹⁵ Novo Código de Posturas Municipaes com seu Regimento Interno, Tabella de Impostos, Regulamentos e Mais Anexos da Câmara Municipal de Iraty. Coritiba: Typ. Da Livraria Economica, 1919, p. 59. Dava-se o nome de engenho de serra às serrarias. Segundo HOUAISS as aduelas eram cada uma das tábuas encurvadas do corpo de tonéis, pipas, barris etc. HOUAISS, Antônio. **Dicionário eletrônico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. CD-ROM.

⁴⁹⁶ ORREDA, Madalena M. A. Entrevista concedida à Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

⁴⁹⁷ Pequeno engenho onde processavam a erva-mate colhida na floresta, antes de enviar ao depósito para ser comercializada. FILIPAK, Francisco. **Dicionário sociolingüístico paranaense**. Op. cit. p. 60. Em Irati e municípios vizinhos os barbaquás eram numerosos, responsáveis pela grande produção e exportação de erva mate da região. Esse comércio era realizado principalmente por donos de armazéns.

⁴⁹⁸ Novo Código de Posturas Municipaes com seu Regimento Interno, Tabella de Impostos, Regulamentos e Mais Anexos da Câmara Municipal de Iraty. Coritiba: Typ. Da Livraria Economica, 1919, p. 59.

Tabela 6 - Mercadorias consumidas pelo trabalhador
Francisco de Paula e Silva/Nov. 1917

PRODUTO	QUANTIDADE
Açúcar	2 arrobas ⁴⁹⁹
Arroz	20 litros
Banha	1, 250 kg
Batata	10 litros
Café	2, 5 kg
Carne de porco	8, 3 kg
Farinha de milho	50 litros
Farinha de Trigo	1 arroba e meia
Feijão	10 litros + 1 cesto
Fubá	11 kg
Lingüiça	1 kg
Aguardente	5 litros
Caderno	1 unidade
Fósforos	1 maço
Querosene	5 litros
Sabonetes	Não consta a quantidade
Tábuas	9 unidades
Velas	2 maços
Dinheiro	30 mil réis
Outros pagamentos	29\$300 réis

Fonte: CCI. Livro Borrador da Serraria de Emilio B. Gomes, 1917.

O consumo de um mês do trabalhador Silva identifica que os itens comprados no armazém de seu patrão eram gêneros de primeira necessidade, entre eles a aguardente que não era alimento, mas fazia parte da “cesta básica” operária. Naquele novembro de 1917 sua conta somou 175\$500 (cento e setenta e cinco mil e quinhentos réis) referente ao consumo de alimentos, aguardente, velas, fósforos, querosene, sabonetes, um caderno e dois saques em dinheiro. O primeiro saque de 10\$000 réis foi no dia 5 de novembro e o segundo saque no dia 25 de novembro, no valor de 20\$000 réis. Em termos de comparação de valores verifica-se

⁴⁹⁹ Arroba é uma “antiga unidade de medida de peso que corresponde a 32 arráteis, cerca de 14,7 kg.” HOUAISS, Antônio. **Dicionário eletrônico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. CD-ROM.

que a segunda retirada de dinheiro era equivalente a 10 litros de aguardente (2\$000 o litro) ou 5 quilos de banha que custava 4\$000 réis o quilo naquele armazém.

Além das mercadorias consumidas foram registrados na conta do trabalhador alguns pagamentos que a firma fez para um credor de Silva. Uma conta paga pela serralha ao “Sr. Arthur Peixoto” no valor de 47\$800, sem indicação ao que se referia. No final do mês Francisco Silva levou 9 tábuas para consertar sua casa. Apesar de trabalhar em uma serralha, as poucas tábuas não saíram de graça e foram incluídas em sua conta.

As mercadorias, o dinheiro retirado no armazém e os pagamentos feitos pela empresa a favor de Francisco seriam descontados do salário do operário. Como ocorria na serralha de Anciutti, na serralha de Gomes boa parte dinheiro gasto com salários retornava ao cofre da firma através do balcão da bodega. Os operários praticamente trocavam sua força de trabalho por mercadorias, recebendo pouco dinheiro em espécie.

Comparando com o gasto de Silva no mês seguinte, em dezembro de 1917, verifica-se pouca alteração nas mercadorias consumidas. Silva continuou levando para sua casa querosene, trigo, açúcar, aguardente e os demais itens do mês anterior. A diferença ficou por conta do toucinho, charque e alguns temperos como sal e pimenta, além de um espartilho pelo qual pagou por 6\$500 réis, valor equivalente a quase 12 arrobas de farinha de trigo, um dos itens mais consumidos na casa do trabalhador. A dona do espartilho por certo fazia muito pão em casa. Em dezembro o operário Silva gastou cerca de 18\$000 réis a mais que no mês anterior. Se os produtos pouco variaram, foram comprados em quantidade um pouco maior. A discrepância ficou por conta da extravagância natalina do espartilho.⁵⁰⁰

Em janeiro de 1918 Silva buscou no armazém basicamente alimentos e alguns litros de querosene para os lampiões de sua casa. Comprou, contudo, alguns alimentos diferentes em relação a novembro e dezembro: 1 repolho que custou 300 réis, 7 kg de farinha de centeio por 4\$500 réis, 20 litros de farinha de mandioca e macarrão. Esses itens indicam broas saindo do forno. Naquele mês a caipora visitou Silva que precisou gastar com remédios. Começou retirando 3 “volumes” de homeopatia no armazém cujo valor se somou aos 11\$500 réis da conta feita em uma farmácia da cidade, paga pela empresa por ele. Seu consumo no fim do mês no armazém da serralha somou 166\$490 réis. Os operários que trabalhavam nesse sistema não tinham ao menos o prazer de pagar suas próprias contas. Isso era feito pelo empregador. A despesa de Silva com remédios foi equivalente a dois espartilhos.⁵⁰¹

Em média o consumo do trabalhador no armazém da serralha entre novembro de 1917 e janeiro de 1918 não passou de 200 mil réis, empregados em sua alimentação simples e

⁵⁰⁰ CCI. Livro Borrador da Serralha de Emilio B. Gomes, 1917.

⁵⁰¹ Idem.

alguns artigos também muito simples de uso doméstico como velas, fósforos, sabão e sabonetes. Outros produtos variavam de um mês a outro como uma vassoura e alguns copos comprados em março de 1918 e pares de chinelos, tecidos (chita, tecido bordado em ponto russo, brim, xadrez, algodão) e armarinhos (fio, colchetes, botões e carretéis) comprados em abril de 1918. Em abril, Francisco Silva comprou também cebolas, uma garrafa de vinho, uma chocolateira, anil e um pente de cabelo.

O consumo de Francisco Silva não era diferente dos seus colegas de trabalho que possuíam contas semelhantes, com os mesmo itens, nas quais variava apenas a quantidade. Exceto o espartilho.

Em Irati os bodegueiros agregavam vários tipos de serviços oferecidos aos consumidores em seus estabelecimentos e muitas vezes exerciam outras atividades profissionais. Às vezes tinham funcionários, os chamados “caixeiros”. Era comum que familiares próximos assumissem o comando da bodega quando viajavam ou quando cuidavam de outros negócios. Quando não tinha empregados era ele mesmo, ou seja, enquanto proprietário trabalhava atendendo os seus clientes e fornecedores no balcão. O bodegueiro podia ser também madeireiro, lavrador, pecuarista, ferreiro, açougueiro, padeiro ou várias dessas possibilidades ao mesmo tempo.

No bairro do Riozinho havia bodegueiros que não se dedicavam exclusivamente ao balcão.

João Nicolau Chami fazia a “compra e venda de cereais, lenha, nó de pinho, erva-mate, pecuária, agricultura e mais uma infinidade de atividades que seria impossível enumerá-las todas”, como informa Valenga.⁵⁰² Chami era um imigrante sírio, conhecido no bairro também por lidar com a pecuária caprina.

Em 1948 o armazém da firma Chami & Bini, localizada em Engenheiro Gutierrez vizinho ao Riozinho, vendia “fazendas, secos e molhados, armarinhos, calçados e chapéus, louças em geral, ferragens, conservas, bebidas”. A firma possuía três depósitos de cereais: um anexo ao armazém de Engenheiro Gutierrez, outro no Riozinho e mais um na localidade de Monjolo.⁵⁰³

Outro comerciante, Augusto Gonçalves Padilha, mudou-se para o Riozinho e abriu sua bodega, atraído pela atividade madeireira que empregava bastante gente.

[...] com uma imensidade de mercadorias [...]. Havia de tudo que se procurasse e a exemplo de outros comerciantes, também o senhor Padilha desenvolvia outros tipos

⁵⁰² VALENGA, Gaspar. **1903-2003: Centenário de Riozinho e história de algumas empresas pioneiras de Irati**. *Op. cit.* p. 75.

⁵⁰³ ACMI. Livro de Impostos de Indústrias e Profissões, 1948.

de atividades, tais como compra e venda de cereais em grande escala [...] também trabalhava com compra e venda de mercadorias para a estrada de ferro recém-construída [ramal de Guarapuava inaugurado em 1938] tais como lenha, nó de pinho, carvão vegetal, etc.⁵⁰⁴

O envolvimento dos bodegueiros com diversas atividades era certamente uma estratégia para manter os negócios equilibrados em um contexto no qual havia diversas possibilidades abertas ao ganho. Aumentavam assim a freguesia, cativada pela oferta de outros serviços e produtos, além do consumo corriqueiro do armazém. Portanto, os vínculos que os bodegueiros buscavam criar com os freqüentadores de seus estabelecimentos eram múltiplos.

Para Tedesco, “a venda organizava e dinamizava espacialidades sociais e econômicas”. Na região colonial gaúcha, “o comerciante, além de ser o agente de intermediação mercantil e financeira [...] era agente indutor de inovações [...] assim como motivador de trabalho/produção/excedentes, de diversificação, de especializações técnicas, inclusive, em alguns espaços e circunstâncias, era concorrente produtivo dos colonos”.⁵⁰⁵ Vários desses aspectos são verificados também em Irati.

Aqueles bodegueiros que possuíam depósitos para compra e venda de cereais em grande escala atraíam principalmente os agricultores. Ao depositar e muitas vezes vender sua produção aos bodegueiros, os agricultores faziam suas compras na mesma bodega, à vista ou a crédito, estabelecendo uma relação de conveniência para ambos. A presença dos depósitos no município, nos quais os comerciantes armazenavam as safras dos produtores agrícolas para posterior revenda, pode ser notada desde o início do século XX, regulamentada no código de posturas de 1907.⁵⁰⁶

Na tabela de impostos de licenças para “casas de negócios de fazendas, armarinhos, chapéus e ferragens”, no código de posturas de 1907, o comerciante tinha a opção de ter “depósito de molhados isolado ou conjuntamente” sob o mesmo valor de imposto. Caso o depósito fosse exclusivo para “compra de erva-mate e outros gêneros” e que não fosse “casa de negócio”, o valor do imposto era menor.⁵⁰⁷

Essas possibilidades abertas pela própria legislação explicitam a prática corrente dos bodegueiros comercializarem produtos agrícolas e da indústria extrativa do mate em Irati. Isso aumentava o giro de seus estoques, pagos em dinheiro ou com as próprias safras.

⁵⁰⁴ VALENGA, Gaspar. *Op. cit.* p. 78.

⁵⁰⁵ TEDESCO, João Carlos. **De olho na balança!** *Op. cit.*

⁵⁰⁶ ACMI, 17/07/1907.

⁵⁰⁷ ACMI, 17/07/1907.

Em seu depoimento, Valenga comenta sobre os depósitos que havia no Riozinho, tanto os depósitos isolados como aqueles anexos aos armazéns:

Houve uma época aqui que era bem movimentado comercialmente. Tanto tinha armazém que vendia, como tinha depósitos, como chamavam, de compras de cereais. Compravam erva-mate, compravam batatinha em grande escala, porque até hoje Irati é conhecido como batateiro [...]. Aqui eu tenho lembrança de três depósitos grandes que compravam cereais, tinha o João Chami, Augusto Padilha e chamavam Nenê Paulista [...] este vinha de São Paulo nas épocas de safra. Fora isso tinha os outros comerciantes. Antes de mim já houve um comércio grande do falecido Trajano Gracia. Ele foi um dos maiores comerciantes do início do século XX. Ele começou em 1911-1912 e foi até 1944, morreu em 1944. Ele tinha um comércio muito movimentando. Tinha de tudo, comprava de tudo, vendia de tudo! [...] Na época era atacado, secos e molhados, tecidos, armarinhos, chapéus, botas, sapatos, casacos, toucinhos, querosene, agulhas, máquinas de costura, tinha tudo sabe! Ele comprava em grande escala e tinha representante dele na cidade de São Paulo. Se comunicavam mais por telégrafo. Então ele falava ‘me compre lá meio vagão de açúcar [...] e me mande o quanto antes’. Então tinha um desvio aqui em baixo, da estrada de ferro. Inclusive tinha uns vagões que eram deles mesmos, do Anciutti, que era sogro de Trajano Gracia. Chegavam descarregavam ali no desvio, tinha um depósito grande e de lá baldeavam para o armazém. Você sabe que vinham muitos dos comerciantes da cidade de Irati comprar aqui no Trajano, no atacado para revender lá na cidade. Tinha um comércio maior aqui no Riozinho, lá em Irati não tinha uma casa para igualar-se a essa. Lá em Irati tinha várias casas de comércio, mas não era assim como essa miscelânea de artigos como ele que tinha de tudo. [...] Ele tinha de tudo, era um comércio muito grande. [...] Os lavradores carregavam uma carroçada de sacos de batatas [...] e vendiam aqui para o falecido Trajano.⁵⁰⁸

Trajano Gracia se mudou para o bairro de Engenheiro Gutierrez, próximo ao Riozinho na década de 1930. Buscou aproveitar o movimento trazido pela nova estação e o ramal ferroviário de Guarapuava. Nesse novo endereço acumulou diversos serviços. Além de um “bem montado armazém, onde se vendia ou comprava praticamente de tudo, desde agulha, botão, fios, tecidos, calçados, chapéus, carnes, toucinho e tudo o mais que se possa imaginar”, Gracia instalou uma bomba para venda de gasolina, um moinho para beneficiamento de cereais e algum tempo depois uma cerâmica.⁵⁰⁹

Fig. 6 - Anúncio do Armazém Santa Helena



Fonte: ALMANAQUE Paraná Mercantil. Curitiba, ano VI, dezembro de 1939.

⁵⁰⁸ VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011.

⁵⁰⁹ Idem.

Tratava-se de um grande comerciante e um industrial ao mesmo tempo, assim como seu pai Manoel Gracia que desde o final do século XIX atuava em Irati com engenho de serra, engenho de erva-mate e armazém de secos e molhados com depósito para compra e venda de mate, couro e cereais.

Antonio Pavelski explica que na falta de dinheiro, as trocas com os agricultores eram fundamentais para manter as relações comerciais no armazém de sua mãe. Trocas que por vezes causavam certos acidentes:

[...] o pessoal do mato não tinha dinheiro. Então eles traziam galinha, porco, milho, feijão. Daí minha mãe dizia: ‘eu vou ficar com o feijão, mas daí vocês gastem um pouco’. Então a pessoa gastava um pouco e um pouco ela pagava. [...] Geralmente era coisa que você vendia no comércio, no dia a dia. Feijão você vendia para todo mundo. Então eles traziam feijão e a gente vendia. Trazia também bastante galinha [viva], a gente também vendia. [...] Muito difícil você comprar o pinhão para vender no comércio. Porque todo mundo tinha pinhão em casa, tinha pinheiro em toda parte, o pessoal juntava no mato e comia. Então você comprava lá cinco quilos e acabava jogando quatro fora. Então não compensava comprar. O que você vendia, comprava e vendia muito no comércio era ovo. Então a gente comprava dos colonos para vender. Então eu me lembro perfeitamente: eram balaio e balaio de ovos que nós tínhamos lá. Então eles vinham vender ovo e levavam em mercadoria. E a gente vendia depois aquilo e até por sinal muitas vezes apodrecia, meu Deus do céu que fedor aquilo ahhh!!! [risos]. Lembro até hoje! Porque uma vez tinha um balaio. Tinha lá umas vinte ou trinta dúzias. Você naturalmente vendia, comprava e punha em cima. Vendia, comprava e punha em cima. Vendia os frescos e ficavam os velhos. Daqui a pouco começou a arrebentar lá embaixo. Mama mia!!! Ninguém entrava. Aí era talco por toda parte para cobrir aquele cheiro de ovo podre.⁵¹⁰

Os comerciantes “menores”, que investiam menos capital no seu estabelecimento, também buscavam melhorar suas possibilidades de ganho diversificando as atividades. Vários deles vinculavam ao armazém alguma atividade como padaria ou pequeno açougue para vender lingüiça, chouriço, torresmo e banha de porco. Podia ser também um moinho hidráulico de cereais ou ainda exercer atividade agrícola ou pecuária. Táticas do cotidiano.

O pai de Dona Joana Stroparo comprou um terreno na localidade rural chamada Rodeio, situada entre o município de Irati e Rebouças. Era no “meio do mato”, comenta. Seu pai construiu um moinho e abriu uma bodega. O trabalho envolvia toda a família. Um dos seus irmãos ficava no moinho, outro no “armazenzinho” e os demais iam para a roça.

[...] não era muita coisa o comércio lá, porque [era lugar] de colonos e antigamente era uma crise e não tinha muita gente [...]. Lá vendia mais pinga, mas [também] vendia açúcar, café, trigo para aqueles que não tinham nem carroça. Porque de lá dava dez quilômetros para Rebouças, onde nós fazíamos compra. Então quem não tinha nem cavalo, nem uma carroça não ia para Rebouças. Iam lá em casa e compravam. E daí os viajantes vinham vender lá. [...] [Os viajantes] Traziam tudo lá no sítio mesmo.⁵¹¹

⁵¹⁰ PAVELSKI SOBRINHO, Antonio. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 19/05/2011.

⁵¹¹ STROPARO, Joana. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 23/05/2011.

Nesse caso, o bodegueiro se instalou no “meio do mato”, assumindo a importante função de abastecer aqueles que viviam distante da cidade e que tinham dificuldades para se deslocar por falta de transporte e estradas. Nessas circunstâncias o bodegueiro era a conexão entre a população que atendia e o mundo exterior enquanto a bodega se tornava um refúgio, uma referência para os moradores do lugar. Joana conta que “lá no mato não tinha missa, não tinha nada” e aos domingos de manhã muitos iam até a bodega para conversar, jogar e beber. Quem levava milho no moinho esperava sentado na bodega. Entre um trago e uma troça, o fubá estava pronto.⁵¹²

Os moinhos eram locais muito freqüentados pelos agricultores. Quando associados a uma bodega eram mais uma alternativa de ganho para o comerciante que geralmente recebia o pagamento pela moagem dos grãos em fubá ou farinha, produtos que não podiam faltar em nenhuma bodega. Por outro lado, o comerciante ganhava com o consumo dos que esperavam pela farinha, que certamente eram seus fregueses também em outros momentos. A farinha de trigo, de milho e o fubá eram elementos importantes na cultura alimentar da região. Moídos na mesma pedra, o trigo e o milho juntos faziam o pão de caboclos, imigrantes e seus descendentes.

Paulo Ianisky lembra a importância dos moinhos na Colônia Gonçalves Junior:

Nos moinhos [...] desses três moinhos de trigo que tinha aqui, sábado você não tinha como encostar a carroça, de tanto carro que vinha. Trazer trigo, levar trigo pronto, farinha. O ‘moinheiro’ não tinha tempo de almoçar. [...].⁵¹³

Os bodegueiros de Irati tinham, portanto, uma ligação muito próxima com os agricultores. Muitas vezes, eles mesmos possuíam roças, criavam animais ou possuíam seus barbaquás. O avô de Antonio Pavelski, José Filus, foi proprietário de um armazém no início do século XX. No entanto, quem cuidava do armazém era sua avó, Josefina Filus enquanto ele cuidava de outras atividades:

Então ele cuidou muito da lavoura, tirava muita erva e eles foram fazendo capital também. Criavam muito gado e ela vendia aqueles gados para o açougue. Esse gado que dava um pouquinho mais de leite ela trazia e tiravam doze, quinze, dezoito vacas de leite e vendiam na cidade, porque o povo era pobre e ninguém quase tinha vaca e essas coisas. Mas era baratinho o leite não era como hoje tão caro assim.⁵¹⁴

⁵¹² Idem.

⁵¹³ IANISKY, Paulo. Entrevista concedida à Neli Maria Teleginski em 21/05/2011.

⁵¹⁴ PAVELSKI SOBRINHO, Antonio. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 19/05/2011.

As mulheres assumiam o comando dos armazéns na ausência do marido ou enquanto eles cuidavam de outros negócios da família. A bodega, em geral, era um empreendimento familiar o que permitia a diversificação do trabalho e sua divisão entre seus membros.

Gaspar Valenga era dono de um armazém, mas enquanto trabalhava como ferreiro durante o dia contava com a ajuda de sua esposa Catarina ou algum sobrinho para atender os fregueses. Depois do trabalho na ferraria voltava para casa e assumia seu segundo expediente. Cuidava do armazém até a noite: “às vezes até dez, onze horas, meia noite”. Essa dupla jornada de trabalho durou aproximadamente dois anos, quando decidiu abrir sua própria ferraria e desistiu do armazém. O comércio era uma atividade muitas vezes ingrata. Muito trabalho para ... muito prejuízo. Tantos abriam portas, poucos conseguiam mantê-las abertas.

Eu ganhava lá no meu serviço, na minha profissão e perdia aqui no bar. [...] Então toquei um ano e deu um prejuizinho regular, não sei quanto [...]. Daí pensei: deu prejuízo porque é bar, não é. Vou me estabelecer ou vou aumentar, vou modificar, agora vai ser um armazém de secos e molhados, que chamavam, não é, e vou recuperar o que perdi no passado. E dito e feito. Peguei mais um dinheiro emprestado. Cinco mil cruzeiros na época e fiz uma compra boa de sacaria, lataria [...]. Na época estavam construindo o seminário, onde é a Unicentro hoje. Muitos trabalhadores de fora aqui, um burburinho de trabalhadores de Santa Catarina, Rio Grande do Sul, São Paulo e de outras cidades do Paraná. E eu tinha aquela maneira de fornecer por mês. Fornece o mês todo, no fim do mês...tem a caderneta ali, tem anotado ali muitas compras. Mas chegava o fim do mês não tinha mais o dito comprador, já tinha ido embora para o lugar dele. Sei que foi mais um ano e foi mais outra cacetada. No primeiro ano deu cinco mil de prejuízo, no segundo deu mais cinco mil e foram dez mil. [...] Empréstei dinheiro do meu sogro [...] depois levei três anos para terminar de pagar ele. [...] Em 1952 eu arrumei uma maneira de trabalhar por conta como ferreiro [...] e paguei ele com carroças.⁵¹⁵

A mulher do bodegueiro conhecia bem a dinâmica do trabalho do marido e em muitos casos não era apenas seu braço direito, mas o esquerdo também. Ela se dividia entre as tarefas domésticas e do armazém, onde a vida pública e privada se confundia: “As pessoas moravam junto. A casa era para dentro e na frente era a bodega. Então tinham as portas, três portas onde era a bodega, onde era o armazém e para dentro morava a família”, comenta Madalena Orreda que menciona também outros exemplos sobre o envolvimento das mulheres no comércio bodegueiro.⁵¹⁶

Tinha, por exemplo, ali no Sadi, era o homem [que cuidava do armazém], mas a mulher tinha vários filhos e então eles tinham a empregada, tinha a Lídia, que era empregada, a caixeira, eles diziam caixeira. E lá na família dos Chami, era a família que cuidava, era o pai, os filhos e as moças que cuidavam lá.⁵¹⁷

⁵¹⁵ VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011.

⁵¹⁶ ORREDA, Madalena M. A. Entrevista concedida à Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

⁵¹⁷ Idem.

Antonio Pavelski conta como seus avós, José e Josefina, começaram sua vida no comércio. Mesmo sem saber ler e escrever, porém muito sábios, trabalhadores e previdentes, alcançaram muito sucesso em seus negócios. Um sucesso impossível sem a marcante presença da mulher:

Os dois, os dois eram analfabetos. Daí minha avó começou. Meu avô ia para Curitiba, porque aqui ele não tinha nada, eles vieram de carrocinha e tal, eles traziam as coisas para servir para o povo, então ela vendia, sabe. Daí ela começou a fazer um pequeno comércio e foi, foi, foi e no fim foi uma casa comercial muito grande. Dona Josefina Filus, muito conhecida e ele era José Filus. Então ele ia para Curitiba, levava acho que uma semana para ir e voltar. Ia de carrocinha. Então ele ia com quatro cavalos: dois puxando e dois iam passeando, depois em uma altura ele trocava punha esses dois para frente e os outros dois da frente para trás, para os bichinhos descansarem [...]. Daí dormiam não sei aonde, não sei aonde. Levavam dois dias para ir e depois saíam de lá cedo, posavam não sei aonde e chegavam aqui de tarde, quase de noite. Então ele ia buscar as coisas principais que eram o querosene - usavam o lampião, não tinha luz - o açúcar, o azeite e o sal. Então isso ele ia buscar em Curitiba. E daí também trazia algumas coisas mais assim, que se usasse na casa, porque o povo aqui era muito pobre mesmo. [...] Daí ela foi e começou a aprender as coisas e eu lembro quando eu trabalhava com ela. Quando eu era garoto, jovem, ela vendia muita fazenda e essas fazendas em metros tinham um preço: dois e trinta e oito, era três e quarenta e dois, não é? Então ela me mandava fazer as contas e eu fazia: multiplicava tanto por tantos metros e tal e dava a resposta. [...] Ela ficava assim [parada] um pouquinho e dizia assim: ‘não, não está certo’. Daí eu conferia, tinha errado: [daí ela dizia] ‘agora está certo’. Ela era analfabeta, não sabia ler, mas para assinar o nome, ela desenhava o nome, porque ela não sabia assinar e não lia, mas em matemática, assim, em cálculo, era uma coisa aquela velhinha! E não se deixava lograr de jeito nenhum, era difícil lograr ela.⁵¹⁸

Nos livros de licenças da câmara municipal, poucas mulheres foram registradas solicitando alvará para abrir um armazém. Isso não quer dizer que fossem as únicas ou tão poucas assim. A própria Dona Josefa Filus é um exemplo disso. As licenças eram geralmente solicitadas pelos maridos, mas no cotidiano do balcão eram elas que faziam toda a diferença. Entre as bodegueiras registradas na câmara entre 23 de outubro de 1907 e outubro de 1940 estão Catharina [nome ilegível] que iniciou seu trabalho com “casa de fazendas, secos e molhados” na Colônia Gonçalves Junior em fevereiro de 1922. Josefa Wosniak que em 1930 abriu um “negócio de secos e molhados e fazendas” na Rua Dr. Correa. Rosalina Vieira que em janeiro de 1934 solicitou alvará para “comércio de secos e molhados” na Rua 7 de Setembro. Haline Buri com “armazém de secos e molhados” na localidade de Rio Preto a partir de outubro de 1938 e Carolina Ohlman que abriu seu “armazém de secos e molhados com bebidas” na Rua Coronel Gracia em 1940.⁵¹⁹

De um total de 306 licenças para abertura de armazém de secos e molhados no período, somente 5 solicitantes eram mulheres. Menos de 2% do total, pelo menos

⁵¹⁸ PAVELSKI SOBRINHO, Antonio. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 19/05/2011.

⁵¹⁹ ACMI. Livro de Alvarás, 1907-1940.

oficialmente. Com exceção de Catharina que abriu seu armazém na década de 1920 as demais o fizeram mais tardiamente. Mesmo assim, não é possível afirmar que a década de 1930 tenha sido mais liberal para as mulheres bodegueiras porque foram pouquíssimas. Das 5 registradas pela câmara ao menos 3 apresentavam ascendência imigrante.

Joana Stroparo conta que aos domingos pela manhã sempre ajudava seu pai a cuidar da bodega, quando ainda era pequena nos anos 1950: “Eu dava catecismo, mas ia cedinho na capela, dava uma hora de aula e voltava. Daí meu pai dizia ‘olha a piaçada já escaparam tudo, vai você de novo lá’ [cuidar da bodega].”⁵²⁰

Depois que a família Stroparo se mudou para a área central da cidade o pai de Joana abriu uma loja para vender louças, onde ela também ajudava:

[...] Era a Casa da Louça⁵²¹, mas daí nos fomos pondo trigo, açúcar, arroz, sal, café, tudo! Começamos a trabalhar. Um ano não deu muito porque começamos a pagar aluguel e as prestações do estoque. Daí no outro ano eu peguei duas malonas grandes e fui para Ponta Grossa e comprei, lá nos atacados, bastante coisa que saía bem e comecei vender. Meu pai comprou um jipe que trocou por um terreninho e começamos a ir de jipe e trazer e foi, foi embora.⁵²²

Depois de se casar na década de 1960, Dona Joana e o marido abriram seu próprio armazém, no qual ela continua trabalhando até hoje (2012). Enquanto cuidava de seu armazém nasceram seus filhos, que cresceram e passaram a ajudar no comércio. Em um dos momentos marcantes de sua trajetória de vida, Joana lembrou que um dia, na ausência de seu marido Batista, precisou trabalhar muito para atender um grande número de fregueses que chegaram ao mesmo tempo:

Uma Quinta-Feira Santa, o Batista disse: ‘vou levar essas galinhas para Ponta Grossa e vou fazer compras. Não vai apurar hoje’. Meu Deus! Mais de vinte e cinco carroças vieram vender! Só que meu filho mais velho [...] era esperto. Ele ficava no depósito ali do lado [...] e ele pesava o feijão, fazia os preços e me mandava uma notinha para pagar. O freguês ia lá [no armazém] e gastava um tanto, daí eu diminuía e pagava o resto.⁵²³

No armazém de Joana buscavam diversificar a oferta de mercadorias e serviços. Possuíam depósito para compra de cereais e faziam lingüiças e chouriços em um pequeno açougue nos fundos da bodega. Compravam porcos e galinhas vivos dos agricultores seus fregueses. Joana chegou a comprar um pedaço de terreno fora da cidade, que funcionava

⁵²⁰ STROPARO, Joana. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 23/05/2011.

⁵²¹ A Casa da Louça, depois de passar a armazém se tornou o primeiro supermercado da cidade. No entanto, Joana tinha seu próprio armazém e não esteve envolvida com o supermercado.

⁵²² STROPARO, Joana. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 23/05/2011.

⁵²³ STROPARO, Joana. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 23/05/2011.

como um pequeno abatedouro de porcos. Na bodega vendiam a carne, os embutidos e a banha, muito consumida em função do sabor, do preço e porque o óleo vegetal não era um item tão comum no comércio. Os óleos vegetais naquele tempo tinham sabor e odor “forte”, que não agradava o paladar de muitos consumidores.⁵²⁴

Destacamos no depoimento de Dona Joana o envolvimento dos filhos no trabalho do armazém. Oliveira, citando o caso de São Paulo do século XIX, reconheceu a importância da mulher e dos filhos, mostrando que se tratava de um porto seguro e reserva de mão-de-obra que garantia a independência do negociante. No caso dos pequenos comércios essa ajuda era fundamental. “A presença da família era fator mais decisivo no ramo do comércio do que em outros, nas lojas e armazéns a esposa muitas vezes ajudava no balcão, enquanto um filho era escolhido para ser caixeiro”.⁵²⁵

4.2. Bodegueiros e fregueses

A bodega se caracterizava como um empreendimento familiar e o bodegueiro como um comerciante que poderia estar envolvido com outras atividades simultâneas ao comércio de secos e molhados. Sua freguesia costumava ser grande e diversa. Homens, mulheres e crianças se dirigiam aos comerciantes para suprir suas variadas necessidades de consumo.

Entre os freqüentadores das bodegas havia tanto os moradores de suas vizinhanças como pessoas que vinham do interior de Irati e de outros municípios da região, que a propósito de fazer seus “negócios” e compras na cidade, cruzavam suas portas tornando-se reconhecidos pelo bodegueiro como seus fregueses.

Antonio Pavelski descreve que tanto o armazém de sua propriedade, herdado de seus pais, como o armazém de sua avó Josefa Filus eram freqüentados por pessoas de várias povoações do município e de municípios vizinhos.

O pessoal vinha de Pirapó, Quarenta e um, desse interiorzão para frente. Aqui vinha de Assungui, de Florestal, Teixeira Soares. Todos vinham fazer compras aqui. Ali na Água Clara, era Quarenta e um antigamente. E o Pirapó é do lado ali de Guamirim, me parece que era o Trinta e Três que eles diziam, que dava trinta e três quilômetros e Sessenta e Seis era Inácio Martins. E tinha mais comunidades que vinham aqui, Rio Preto...então a gente conhecia esse pessoal do interior e tudo vinha fazer compra ali na casa e levavam para fornecer a casa.⁵²⁶

Gaspar Valenga também recebia fregueses de várias regiões do município em seu armazém. Seu caderno de anotações das vendas realizadas no final da década de 1940 registra

⁵²⁴ Idem.

⁵²⁵ OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. **Entre a casa e o armazém**. *Op. cit.*, p. 244.

⁵²⁶ PAVELSKI SOBRINHO, Antonio. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 19/05/2011.

fregueses de lugares no município de Rebouças como Marmeleiro, Faxinal dos Francos e Barro Branco, e de localidades rurais nas proximidades do Riozinho como Assungui, Riozinho dos Santos e Pedra Preta, além de alguns freqüentadores esporádicos de Guarapuava, Ivaí e Imbituva.⁵²⁷

As bodegas situadas em estradas ou locais estratégicos eram pontos de parada dos tropeiros. A bodega de Constantino Odreski, localizada no Riozinho de Baixo era uma delas, lembrou Valenga. Odreski tinha ao lado de seu estabelecimento um campo com água e pasto para descanso dos animais, o chamado “potreiro” que era utilizado com freqüência pelos “tropeiros” e “porcadeiros”⁵²⁸ que transitavam pelo município nas primeiras décadas do século XX. A bodega de Odreski era privilegiada por estar no caminho das tropas e se tornava ainda mais atraente em função do potreiro. Enquanto os animais descansavam e se alimentavam os tropeiros faziam o mesmo na bodega. Ali encontravam comida, bebida e diversão fazendo Odreski muito feliz. Os chamados porcadeiros conduziam grandes varas de porcos de Santa Catarina para entregá-los em um frigorífico de Ponta Grossa, entre outros destinos:

Me lembro de tropeiro [...] de porco, de porco era mais interessante, não é. [...] Eles passavam por aqui. Eles levavam de Chapecó, não sei bem, Santa Catarina, levavam para Ponta Grossa, que tinha o frigorífico Wilson, na época. [...] E às vezes também de Ponta Grossa mandavam para frente, mas daí já ia de trem, não é. Passavam em Rebouças, daí passavam no Riozinho de Baixo, onde a gente morava, sempre gostava de ficar na beira da estrada para poder ver. Não sei quantos eram, mas uns quatrocentos ou quinhentos porcos. [...] Separavam por raça. [...] Coisa bonita, sabe. [...] Quando chegava à noite, à tarde eles já tinham os lugares certos, ali no Riozinho de Baixo tinha o falecido Odreski que tinha um potreirão grande, daí acampavam tudo lá. Lá eles armavam a barraca, faziam comida, virado, charque, vinho, cantavam, tocavam gaita, tocavam violão. No outro dia de manhã cedo levantavam e continuavam a viagem. [...].⁵²⁹

Além dos condutores de porcos havia os vendedores de cavalos da região que se deslocavam a Irati para negociar. Acampavam nas “invernadas” para realizar seu comércio o que movimentava os armazéns da vizinhança.

Vinham com 50 ou 60 cavalos. [...] Eles ficavam uns três quatro dias seguidos. [...] Sempre ficavam perto de um armazém. [...] Ficavam danado de alegres os proprietários de armazéns. [...] Além dos tropeiros vinha todo o povaréu para comprar cavalo também. [...].⁵³⁰

⁵²⁷ Caderno de anotações da Casa Comercial de Gaspar Valenga, 1949-1950.

⁵²⁸ BACH, Arnaldo Monteiro. **Porcadeiros**. Ponta Grossa: Pallotti, 2009.

⁵²⁹ VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011.

⁵³⁰ Idem.

Nos fundos do armazém dos pais de Antonio Pavelski, situado no quadro urbano, havia um potreiro e um “galpão”. Esse espaço era alugado regularmente aos agricultores que chegavam de lugares distantes e precisavam pernoitar na cidade para dar conta de seus afazeres: comprar nos armazéns “mais sortidos”, na farmácia, negociar safras com os comerciantes, ir ao barbeiro, votar, arrancar dentes, casar, visitar amigos e parentes, entre outras necessidades, obrigações e diversões.

Esses fregueses chegavam de carroça e contavam com o potreiro para abrigo e descanso dos cavalos. Nesse mesmo potreiro ficavam os animais do bodegueiro como vacas de leite, cavalos, porcos, galinhas e algumas cabras. Entre os fregueses que pernoitavam no galpão havia vários bodegueiros da área rural que se dirigiam à cidade para fazer compras no armazém e revender em seus lugares de origem:

Normalmente vinha o pessoal do interior que tinha bodega. Ficavam ali e iam com a carrocinha bem cheia de coisara para revender e levavam algumas peças, pois não tinha muitas confecções naquele tempo. Então era pano, não é, tinha até o tal de brim arranca toco que era muito famoso: “tem o brim arranca toco?” “Tem”. Um brim que era um...podia puxar que não rasgava, era muito forte. Então eles compravam assim em metros, dez metros ou então doze metros, que desse tantas calças e tal. Eles faziam os cálculos e levavam. E daí em roupa era também muito usado o algodão, porque não tinha o nylon, lycra essas coisas, era mais o algodão e daí compravam uns listados para camisa, uns listados para calça e compravam muito esse, também, saco de açúcar que tinha muito. Tanto ele comprava e vendia, como ele juntava na bodega. Vendia o açúcar e o saco, depois vendiam também. [...] Então a gente tinha aqui bem na casa ali da Rua Dezenove um galpão sabe, assim, um puxado. Então nesse puxado, eles posavam ali. Era um quarto e esse quarto tinha uma pequena divisão. Um quarto que tinha uma parede e para fora tinha um pequeno abrigo. Faziam fogo no chão e esquentavam comida. Lenha eles traziam ou às vezes juntavam por ali no mato, porque tudo aqui era mato, isso aqui tudo era potreiro naquele tempo de criança. Então esquentavam a comida, comiam ali, dormiam e de manhã cedo eles terminavam as compras ou já tinham terminado e saíam. Eles pagavam e naquele tempo a gente cobrava alguma coisinha bagatela só para manter, porque de vez em quando precisava pintar aquela casa e também os animais que vinham, também comiam a grama e daí faltava e tinha que por mais alfafa para o gado, porque nós tínhamos gado bastante. Então cobrávamos uma média por carroça, bem bagatela.⁵³¹

O armazém dos pais de Pavelski trabalhava no varejo e no atacado, fornecendo mercadorias para os fregueses comuns que compravam a retalho e para os comerciantes que tinham armazéns menores na região. Sua freguesia era muito diversificada, formada por homens e mulheres:

Geralmente vinham os casais e posavam nessa casa, faziam compras e tal. Porque eles vinham lá de longe e faziam todas as compras nas farmácias, na casa de comércio, tudo o que precisavam na cidade e daí no outro dia iam embora cedo, para

⁵³¹ PAVELSKI SOBRINHO, Antonio. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 19/05/2011.

chegar em casa à noite. [...] Geralmente eram donos de bodegas, de armazéns do interior que vinham fazer compras.⁵³²

Pavelski explica que havia muitas pequenas bodegas espalhadas pelo município que vendiam poucos gêneros e bebidas. Seu reduzido e pouco diversificado estoque era renovado através de compras realizadas nos armazéns maiores na cidade.

As pequenas bodegas do interior funcionavam como pontos de apoio e “socorro” da população rural, que em função das distâncias, estradas ruins e do trabalho na roça, tinha dificuldades para se deslocar constantemente à cidade para comprar mercadorias que não produziam. Esses estabelecimentos exerciam um papel fundamental no abastecimento, mas revelavam também outra função não menos importante, a de servirem como espaços de sociabilidade. Em seu espaço despojado e um tanto rústico, os homens do lugar se “refugiavam” para tomar sua “pinguinha”, comer algo simples, conversar, cantar e saber as novidades.

Quando era garoto, entre as décadas de 1930 e 1940, Valenga informa que nas comunidades rurais as bodegas eram a grande (e única) opção de lazer. E era animado!

No interior normalmente eram só os embriões, um boteco inicial, não tinha uma casa comercial bem sortida, que dava para comprar de tudo. Aquilo era mais como um refúgio dos agricultores, não é, lazer para eles fazerem à tarde ou dia de chuva. Naquela época quando chovia ninguém ia para roça, não trabalhavam e tinha muito dia santo [...]. Então passavam o dia no boteco jogando baralho, tomando uma pinguinha, encrencando alguns, outros cantando, outros dando risadas [...]. Eu me lembro muito bem, onde eu me criei no Riozinho de Baixo, era o Constantino Odreski. Então era assim, dava uma chuvarada ou dia santo ou à tarde às vezes, quando o dia era muito comprido, ali no verão que o sol demora se por, ia tudo lá no Constantino Odreski. [...]. Ele mesmo matava porco, fazia lingüiça e dependurava numas varas na entrada do estabelecimento. [...] Ele vendia muito vinho, porque ele tinha um parente que morava em Dorizon [...] e tinha uma vinícola [...]. Então ele caprichava muito no vinho para o Sr. Odreski. [...] As garrafas eram entrouxadas em palhões [...] Eram invólucros de palhas de centeio e trigo. Cortava, amarrava e faziam um invólucro [...] um protetor para não quebrar a garrafa.⁵³³

Na fala de Valenga é possível notar que as bodegas se caracterizavam como importantes espaços⁵³⁴ de sociabilidades que poderiam ser “fluidas, transitórias,

⁵³² Idem.

⁵³³ VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011.

⁵³⁴ Para A. Teixeira Fernandes, o conceito de “espaço social é actualmente utilizado em sociologia para designar, sobretudo o campo de inter-relações sociais. Todo sistema de relações se inscreve num espaço em que se associam estreitamente o lugar, o social e o cultural.” APUD: MAGALHÃES, Dulce Maria. A taberna: usos do espaço e do tempo. **Sociologia, Revista da Faculdade de Letras do Porto**, n. 6, 1996. Disponível em <<http://repositorio-aberto.up.pt/bistream/10216/10866/2/1398000063184.pdf>> Acesso em 08/12/2010.

inconsistentes” ou “enraizadas e entretecidas à longa data” e que a frequência às bodegas geralmente envolvia o consumo de bebidas alcoólicas.⁵³⁵

Pavelski evitava vender bebidas alcoólicas e os famosos “martelinhos” no balcão de seu armazém na Rua 19 de Dezembro. Se fosse para levar podia ser até em barril. Preferia se dedicar ao comércio dos secos e molhados em geral do que vender bebidas em copos. Fez isso durante algum tempo para manter um costume dos “antigos fregueses” do armazém de seus avôs, que iniciaram as atividades em Irati em 1906:

Então se vendia até inclusive pinga. Depois nós paramos com a pinga, porque é triste vender [...]. Compravam ali um copinho de pinga de um mil réis naquele tempo e ficavam até nove horas bebendo aquela pinga e você agüentando o bêbado. [...] Porque era assim da minha avó então a gente continuou como estava. Só que minha avó tinha esse sistema, mas ela às seis horas fechava: “não tem mais, não tem mais”, chega e fechava!⁵³⁶

As bebidas alcoólicas faziam parte do mundo bodegueiro, mas pelo depoimento de Pavelski sua venda oscilava entre a “vontade de manter uma tradição”⁵³⁷ e as muitas inconveniências que essa prática acarretava ao comerciante. Gaspar Valenga expressa uma opinião parecida quanto à venda de bebidas e situações na qual os fregueses não desgrudavam do copo e o tempo passava. Para ele, ser bodegueiro era um trabalho muito “melindroso”:

Às vezes tinha dois caras ali e não estavam comprando nem nada, mas você pensava: não vou dizer para irem embora, porque senão amanhã eles não vêm mais, não é. E a gente sempre precisa do outro, apesar de dar uma vontade de que eles fossem embora, mas você dizia - é cedo ainda.⁵³⁸

4.3. A mulher na bodega

Espaços de comércio e lazer, sobretudo masculino, as bodegas recebiam também as mulheres. Além daquelas que trabalhavam ajudando seus maridos havia as que faziam parte da freguesia. Não havia restrições. Sua frequência, no entanto, seguia certas etiquetas. Faziam suas compras em horários mais tranquilos, ao longo do dia. Nos finais de tarde as bodegas se enchiam de homens. Segundo Madalena Orreda, não era a hora mais conveniente para as

⁵³⁵ MAGALHÃES, Dulce Maria. Idem, p. 227.

⁵³⁶ Idem.

⁵³⁷ REINHARDT, Juliana Cristina. **A padaria América e o pão das gerações curitibanas**. Curitiba: Ed. do Autor, 2010, p. 136.

⁵³⁸ VALENGA, G. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011.

compras femininas. Nesse aspecto, as bodegas eram marcadas por diferentes usos do espaço e do tempo.⁵³⁹

Eu acho que nesse horário das bebidas, que era fim de tarde, as moças não deviam ir. Apesar de que a vida era muito simples e as pessoas não tinham esse tipo de preocupação, de restrição. Vai lá, se tiver que ir, vai, em qualquer horário. A simplicidade das pessoas...não tinha essa exclusão. Não vou lá porque isso ou porque aquilo!⁵⁴⁰

Mas José Maria Orreda explica que no bairro Riozinho mesmo em momentos de maior frequência masculina, se faltasse algo em casa e as mulheres precisassem ir até o armazém, poderiam entrar sem maiores problemas:

[...] a vida era tão simples no interior que não tinha diferença...As pessoas, mesmo que fosse hora de ajuntamento na bodega, de muita gente bebendo ou jogando mora, se tivesse que ir lá, vai sem preocupação nenhuma. Porque as pessoas eram todas amigas, se relacionando o tempo todo sem essa exclusão que existe hoje. [...] Naquela época as pessoas conviviam de uma maneira sem restrição nenhuma. As pessoas eram acolhidas nas casas. Na casa da Madalena lá, vivia cheio de gente, de visita, de gente pedindo ajuda. Era o dia inteiro! E eram acolhidas na casa, sentavam, conversavam...Hoje em dia você já não pode fazer isso. Começa bater gente na tua porta, você já não consegue...porque você já não tem esse relacionamento que existia naquela época.⁵⁴¹

Gaspar Valenga fala da frequência feminina a partir da experiência em seu próprio armazém e de outros que conheceu. A maioria dos frequentadores eram homens. Valenga atribui a menor frequência das mulheres pela associação do espaço do armazém com a venda de bebidas alcoólicas e nesses casos sua presença, quando não acompanhada do marido ou família, ganhava um sentido social negativo, tido como “imoral”:

Por acaso alguma que estava em trânsito às vezes chegavam para comer um lanchinho ou alguma coisa. [...] Mas vamos supor que viessem especialmente para chegar no estabelecimento, não chegavam [...] não frequentavam. [...] Quando iam para a cidade comprar, vender ou visitar alguém em Irati ou vive-versa, quando vinham de Irati para Rebouças quando estavam de passagem chegavam, mas daí chegava a família toda, daí lanchavam ou comiam alguma coisa [...], mas muito pouco [...] a frequência das mulheres era bem reduzida. [Nos outros estabelecimentos] era a mesma coisa. [...] Não sei por que, mas era considerado alguma coisa meio imoral [...] Normalmente [os homens], quando iam para a cidade a dona de casa, a mulher já falava: me traga tal e tal coisa. Os homens que compravam [...]. A mulher muito dificilmente entrava num estabelecimento comercial, sabe. [...] Era considerado alguma coisa sem moral... Mas de fato era um pouco, pois tinha muita gente meio bêbada, conversando piada meio... Hoje em dia todo mundo conversa vis-à-vis, mas naquele tempo, Deus o livre [...].⁵⁴²

⁵³⁹ MAGALHÃES, Dulce Maria. **A taberna**: usos do espaço e do tempo. *Op. cit.*

⁵⁴⁰ ORREDA, Madalena. M. A. Entrevista concedida à Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

⁵⁴¹ ORREDA, José. M. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

⁵⁴² VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011.

Para Fernandes, “beber tem servido de fator diferenciador de gênero” e no universo das significações culturais está normalmente associado à masculinidade. As bodegas iratienses se apresentavam como espaços nos quais o consumo de álcool era reservado aos homens em seu tempo livre.⁵⁴³

Diferente do que conta Gaspar Valenga, Dona Joana Stroparo afirma que as mulheres sempre gostaram de freqüentar seu armazém. Para ela, a presença das mulheres comprando no estabelecimento, que funciona também como bar e com grande freqüência masculina, é algo “normal”.

Desde a década de 1950, quando Joana iniciou no comércio até hoje, sempre atendeu mulheres. Inicialmente na bodega de seu pai, perto do Riozinho, atualmente em sua própria bodega. Eram diversas as táticas de freqüência do feminino às bodegas. Ali as mulheres conversam um pouco e buscam suprir a falta de algum ingrediente que às vezes falta na cozinha.

Normal. Até que elas gostam, vem correndo. Elas não vão ao mercado porque tem que tomar um banho e se ajeitar. Elas dizem ‘eu gosto de vim comprar aqui que não precisa vir de sapato de salto. [...] Sempre essas mulheres mais sofridas vinham. [...] No Riozinho iam dia de semana.⁵⁴⁴

Quando atarefadas no trabalho doméstico as mulheres contavam com as crianças para buscar o que faltava na bodega. Essa tarefa fazia brilhar os olhos da criança, da cidade ou da roça. Nas bodegas, em potes coloridos e balcões envidraçados, ficavam expostos seus maiores sonhos de consumo: balas, pirulitos, marias-moles, suspiros e paçoquinhas. Madalena, uma das freguesas das bodegas de Riozinho lembra que no bairro: “as crianças iam comprar doce e fazer compras para a mãe. Às vezes faltava ovo, farinha... iam três ou quatro vezes por dia”.⁵⁴⁵ Eliza Molinari relembra que na hora do “recreio” escolar, corria até a bodega perto da escola comprar pão para o lanche.⁵⁴⁶

Em algumas povoações maiores do interior como Gonçalves Junior era possível notar algumas distinções entre os vários comerciantes locais. Havia aqueles voltados apenas à venda de cachaça e outras bebidas, os que faziam apenas o comércio de “secos e molhados” sem a venda de bebidas no balcão e comerciantes que tinham bar e armazém reunidos no mesmo espaço físico, separados sutilmente pelo bodegueiro entre seção de bar e seção de venda de secos e molhados.

⁵⁴³ FERNANDES, António Teixeira. Ritualização da Comensalidade. **Revista da Faculdade de Letras: Sociologia**. Porto: Universidade do Porto, n. 07, 1997, p. 29. Disponível em <http://hdl.handle.net/10216/9045>. Acesso em 08/12/2010.

⁵⁴⁴ STROPARO, Joana. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 23/05/ 2011.

⁵⁴⁵ ORREDA, Madalena M. A. Entrevista concedida à Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

⁵⁴⁶ MOLINARI, Eliza. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 29/05/2011.

Pierre Mayol revela que alguns lugares do bairro são “mais especificamente marcados por este ou aquele sexo”:

A oposição bar/comércio é deste ponto de vista, exemplar. O ‘bar do bairro’ – que se deve distinguir do ‘bar de passagem’ cuja função é bem outra – pode ser considerado, sob certos pontos de vista, como o equivalente da ‘casa dos homens’ das sociedades tradicionais.⁵⁴⁷

O bar seria a “casa dos homens” que ao final de um dia de trabalho é freqüentado quase unicamente por eles. O bar é visto como um espaço ambíguo por ser a recompensa pelo trabalho, mas “terrivelmente temido, por causa da propensão ao alcoolismo que parece autorizar”. No caso do “pequeno estabelecimento comercial” da rua ou mercearia, que Mayol chama de “casa das mulheres”, é onde o “feminino” encontra o “lugar do seu exercício: um bom bate papo, notícias familiares, conversas sobre a gastronomia, a educação dos filhos, etc”.⁵⁴⁸

Em Irati essas diferenciações espaciais dos gêneros ocorriam de forma mais sutil porque, sendo as bodegas o comércio predominante, o bar e a mercearia se fundiam em seu espaço.

O que se observa nos casos mencionados é que a presença das mulheres nas bodegas ocorria principalmente em função da compra de alguma coisa que faltava em suas casas ou quando estavam de passagem pelos armazéns, em viagens. Geralmente elas freqüentavam aqueles espaços de uma maneira mais apressada e objetiva que os homens. Para muitas mulheres, os homens gastavam tempo (e dinheiro) demais nas bodegas.

A presença da mulher também ocorria ao lado do marido ou dos filhos: “Às vezes vinha duas ou três famílias numa carroça só. Vinha um homem e uma mulher e depois mais uma mulher e outro homem ou outra mulher. Então eles faziam as compras para eles, para a casa”, conforme depoimento de Pavelski.

José Maria Orreda e Joana Stroparo explicam que em geral as mulheres visitavam as bodegas durante o dia enquanto os homens freqüentavam mais ao final da tarde ou nos finais de semana. No entanto, para Orreda, embora não fosse muito conveniente que as mulheres fossem até a bodega em horários de maior concentração masculina, se houvesse alguma necessidade não haveria maiores problemas, especialmente se eram moradoras do bairro, “freguesas” da bodega, portanto, “reconhecidas” e “respeitadas” tanto pelo comerciante, quanto pelos fregueses. Tanto homens quanto mulheres podiam assumir a condição de

⁵⁴⁷ MAYOL, Pierre. Conveniência e sexualidade. In: CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano. 2.** Morar, cozinhar. *Op. cit.*, p. 57.

⁵⁴⁸ Idem.

“freguês” cativo ou “habitué”: freqüentador assíduo, familiarizado ou acostumado às práticas cotidianas nas bodegas.⁵⁴⁹

Cabe pensar aqui a noção de “freguês”, não como um simples consumidor de mercadorias ou alguém de passagem e que eventualmente entrava nessa ou naquela bodega anonimamente. O freguês é entendido como aquele que tecia com o comerciante uma relação de “fidelidade” e que convivia com o comerciante, senão diariamente, ao menos algumas vezes no mês.⁵⁵⁰

O dicionário Houaiss define o freguês como aquele que “tem o hábito de fazer compras (em) ou usar os serviços do (s) mesmo (s) estabelecimento (s)”. Portanto, o “freguês” é um elemento construído no cotidiano da bodega dentro de uma relação de “conveniências” e “fidelidades” tramadas entre esse freqüentador e o comerciante.⁵⁵¹

Os “fregueses” estabeleciam, na assiduidade ao estabelecimento e no jogo de palavras e gestos trocados com o bodegueiro, o “reconhecimento” de que fala Pierre Mayol, ou seja, uma espécie de “pacto”.⁵⁵²

A historiografia aponta também outros exemplos importantes dessa relação comerciante/freguês.

Oliveira mostra que em São Paulo, enquanto a cidade crescia rapidamente durante a segunda metade do século XIX, estabelecer um bom relacionamento com o dono do armazém era uma “estratégia de sobrevivência fundamental”, pois essa boa relação iria garantir a continuidade da alimentação da família, principalmente em momentos de desemprego ou atrasos no recebimento do salário. A autora explica que “quando se mudava para um bairro novo, a família precisava conhecer o dono do armazém para poder manter a conta que seria paga (idealmente) mês a mês”. Por sua vez, o comerciante buscava também estabelecer uma boa relação com sua clientela porque isso era essencial para sua própria sobrevivência.⁵⁵³

Sobre a região colonial gaúcha Tedesco argumenta que era inevitável para os colonos se relacionar com alguma casa comercial. Por isso, manter um bom trânsito com o comerciante, mesmo em uma “situação de relação entre desiguais era uma condição fundamental para a continuidade das demandas e trocas de trabalhos”. Para ele, a noção de “freguês [...] carregava consigo ideais e práticas de lealdade, obrigação de uma ação tradicional de relação mercantil, uma sociabilidade extra-econômica que camuflava uma

⁵⁴⁹ Sobre o “reconhecimento” ver: CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**. 2. Morar, cozinhar. *Op. cit.*, p. 49-55.

⁵⁵⁰ Idem, p. 52.

⁵⁵¹ MAYOL, Pierre. A conveniência. CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**. 2. Morar, cozinhar. *Op. cit.*, p. 49.

⁵⁵² CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**. 2. Morar, cozinhar. *Op. cit.*, p. 49.

⁵⁵³ OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. **Entre a casa e o armazém**. *Op. cit.*, 272.

dinâmica de troca fria e dependente, ao mesmo tempo em que assegurava o fornecimento de matéria prima aos comerciantes”, pois nesse caso, os colonos eram fregueses e também fornecedores dos comerciantes.⁵⁵⁴

Portanto, verifica-se que dentro das necessidades e interesses de ambos –comerciante e freguês - se construía uma necessária e fundamental relação de conveniência e fidelidade. “Ser bem atendido quando se é bom freguês”, como diz Mayol, era um aprendizado que se efetivava no jogo do perde-ganha no espaço da bodega.

As peculiares relações de crédito evidenciam importantes elementos para apreender que entre os bodegueiros e seus fregueses havia situações intersubjetivas que extrapolavam as relações de mercado, dos preços e das trocas.

Nos depoimentos e documentos primários manuscritos, sobretudo as cadernetas, livros caixas ou livros borradores das bodegas é possível identificar várias dessas situações, entre elas, o “fiado” e o “em haver”, que envolviam sentimentos de confiança e de cumplicidade.

4.4. Fregueses de caderneta e o fiado

Certeau comenta que um comerciante que desejasse manter sua freguesia fiel e dessa forma alcançar o equilíbrio econômico de seu negócio deveria tratar bem seus fregueses, atendê-los de acordo com seu gosto e preferência, não prejudicá-los nos valores cobrados e manter a qualidade dos produtos exigida. E, além disso, era necessário conceder crédito a eles. O crédito fazia parte do jogo de conveniências entre comerciantes e fregueses também nas bodegas de Irati.⁵⁵⁵

A freguesa Madalena conta que a caderneta era um elemento importante que materializava e também sustentava as relações entre o comerciante e seus fregueses: “Tinha a caderneta que a gente levava de casa e eles anotavam na caderneta deles. “Assente, no caderno, diziam...”⁵⁵⁶

Madalena lembra que no bairro do Riozinho as compras nos armazéns eram feitas no chamado “caderno” ou “caderneta”: “então a pessoa...cada um, cada família tinha sua caderneta e chegava lá, comprava e eles anotavam o dia, a mercadoria e o preço e no final do mês eles somavam e era acertada [a conta]. Nem sempre a compra era feita a dinheiro”.⁵⁵⁷

⁵⁵⁴ TEDESCO, João Carlos. **De olho na balança!** *Op. cit.* p. 41-53.

⁵⁵⁵ CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**. 2. Morar, cozinhar. *Op. cit.* p. 118-119.

⁵⁵⁶ ORREDA, Madalena M. A. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

⁵⁵⁷ ORREDA, Madalena M. A. Entrevista concedida à Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

O comerciante e o freguês faziam as anotações de forma duplicada e cada um tinha o controle da compra. “O caderno era em duplicata. O cara tinha um e eu tinha outro para o controle”.⁵⁵⁸

A caderneta representava o consenso entre os fregueses e os bodegueiros na obtenção das mercadorias sem a mediação do dinheiro no momento da compra. Os agricultores também davam crédito aos bodegueiros deixando sua produção “em haver”, para retirar em gêneros ou dinheiro quando necessário. Mesmo em casos de perda da safra devido ao mau tempo ou ataque de pragas, o bodegueiro continuava abastecendo a família do agricultor esperando receber na safra seguinte.⁵⁵⁹

A relação de crédito era um dos benefícios que os moradores buscavam alcançar, o que dependia do seu “bom comportamento” - pagar a conta “velha” para poder abrir outra “nova”.⁵⁶⁰

Braudel explicou que um comerciante em situação de “capitalista modesto” é alguém que “vive entre aqueles que lhe devem dinheiro e aqueles a quem ele deve”, ou seja, “vive num equilíbrio precário, constantemente à beira da cambalhota [...]. Quando um ‘abastecedor’ lhe põe a faca no peito, é a catástrofe”.⁵⁶¹

Braudel mostra que o comércio depende do crédito que se oferece e do que se recebe para equilibrar a vida financeira de uma loja. Citou vários exemplos como o caso dos mercadores florentinos Guicciardini Corsi, que vendiam a pimenta de seus armazéns a prazo de dezoito meses a outros merceeiros revendedores. Os Corsi também emprestaram dinheiro a Galileu. Eram grandes comerciantes “grossistas” ou atacadistas. No entanto, o autor observa que a relação do crédito ocorria também entre os pequenos comerciantes, como o alfaiate ou o padeiro.⁵⁶²

O padeiro usava duas tabuinhas de madeira que se entalhavam todos os dias juntamente: “uma fica para o padeiro, a outra para o cliente”. O taberneiro no Antigo Regime francês também vendia a crédito: “o cliente inscreve com um traço a giz na parede a sua dívida corrente; o homem do talho vende a crédito.”⁵⁶³

⁵⁵⁸ VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011.

⁵⁵⁹ TEDESCO, João Carlos. **De olho na balança!** *Op. cit.* p. 40.

⁵⁶⁰ O *comportamento* é o que se torna visível, “se traduz pelo vestuário, pela aplicação mais ou menos estrita dos códigos de cortesia (saudações, palavras “amistosas”, pedido de “notícias”), o ritmo do andar, o modo como se evita ou, ao contrário, se valoriza este ou aquele espaço público”. CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**. 2. Morar, cozinhar. *Op. cit.* p. 38.

⁵⁶¹ BRAUDEL, Fernand, BRAUDEL, F. **Civilização material, economia e capitalismo**. O jogo das trocas. *Op. cit.*, p. 58.

⁵⁶² Idem.

⁵⁶³ Idem.

Portanto, o crédito é uma relação antiga no comércio porque é necessária. Poderia ser tanto o empréstimo de dinheiro como a compra e a venda sem a intermediação do dinheiro.

Oliveira, analisando as relações de crédito em São Paulo no século XIX, entende que na idéia do crédito se “inserem as idéias de relações pessoais, autoridade, reputação e confiança. [...]. Para essa troca ocorrer estavam em jogo a reputação, as influências, a qualidade da relação (familiar, amizade, negócio) e a informação.” Havia arranjos diversos, um predomínio das relações pessoais e de soluções variadas. Porém, a desconfiança também fazia parte do jogo. O comerciante conhecia os riscos e contava com o fato de que poderia deixar de receber alguma conta. Por outro lado, o freguês também desconfiava da balança que poderia pender mais para o lado de dentro do balcão.⁵⁶⁴

O código de posturas de Irati de 1919 ordenava que os comerciantes fossem honestos colocando as balanças e as medidas nas vistas dos compradores. O código de 1925 lembrava que não usassem pesos e medidas que pudessem ser facilmente alterados.⁵⁶⁵

Sobre o uso da caderneta, o antropólogo Paulo Guérios menciona outro exemplo. Em seu estudo sobre a imigração ucraniana em Prudentópolis, município vizinho de Irati, o autor mostra que no planejamento dos núcleos coloniais de imigração o governo estadual entregava a cada chefe de família imigrante uma caderneta numerada e rubricada pelo diretor da colônia, para que os imigrantes pudessem se dirigir aos negociantes da colônia e se abastecerem do necessário.

Para o autor o governo “institucionalizou os vendeiros como responsáveis pela administração financeira da colônia nos seus primeiros anos”, cujos negócios tinham como testemunha a caderneta ou livrinho (knêjka), como diziam os rutenos. Essa prática se estendeu ao longo dos anos após a instalação dos núcleos e continuou representando um laço entre os colonos e o bodegueiro. Geralmente, o endividamento não era uma condição necessária para criação do vínculo, ao contrário, os próprios imigrantes rutenos “procuravam estabelecer essa relação [...]. A contrapartida para o colono ruteno do vínculo com os vendeiros não era a vantagem econômica imediata, mas a garantia de acesso contínuo aos diversos bens de que ele precisava para sua sobrevivência”.⁵⁶⁶

Explorar aspectos da caderneta e do chamado “fiado” significa pensar sobre uma série de valores simbólicos que concorriam para que o comerciante oferecesse essas

⁵⁶⁴ OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. **Entre a casa e o armazém**. *Op. cit.*, 270-285.

⁵⁶⁵ Novo Código de Posturas Municipaes com seu Regimento Interno, Tabella de Impostos, Regulamentos e Mais Anexos da Câmara Municipal de Iraty. Curitiba: Typ. Da Livraria Economica, 1919, p. 29; ACMI, 13/01/1925.

⁵⁶⁶ GUÉRIOS, Paulo Renato. **Memória, identidade, religião entre imigrantes rutenos e seus descendentes no Paraná**. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Museu Nacional/UFRJ. Rio de Janeiro, 2007, p. 183-186.

conveniências aos seus fregueses, assumindo os seus riscos por um lado, mas aumentando as vendas e as possibilidades de ganho de outro. Os fregueses e comerciantes que contribuíram com seus depoimentos para essa pesquisa mencionaram a caderneta como uma prática comum e importante nas bodegas de Irati, mas que às vezes podia ser danosa.

Pavelski lembra que sua avó fornecia crédito no armazém, vendendo no chamado “fiado”:

Ela tinha as pessoas que compravam, que ela fazia no tipo da caderneta como eles diziam. Então eles compravam, anotavam tudo e no final do mês a pessoa pagava. Tinha muitos fregueses assim que a gente tinha confiança. E às vezes, quando nós ficamos com a casa comercial dela, também continuamos atendendo aquele pessoal, mas alguma coisa a gente perdeu.⁵⁶⁷

Mas, para que o freguês tivesse direito de ter sua caderneta precisava mostrar ao comerciante que a conta seria paga, para criar então o pacto. O ex-comerciante Antonio Pavelski revela como era construída a noção de fidelidade entre o comerciante e seus fregueses:

A gente ia conhecendo a pessoa, porque ela comprava e pagava, comprava e pagava, comprava e pagava...então era uma pessoa que você via que [quando] ela ia comprar [dizia] “não, então me dá só...eu vou levar...quero um quilo...[não, não] me dá meio quilo!”. Então você vê que é uma pessoa que não quer ultrapassar aquilo que tem. E quando você compra no fiado, que diziam antigamente: “é, me dá, sabe do que, me dá cinco quilos de cebola!”. Quando você compra no dinheiro você vai lá e compra dois quilos e daí até nem chega a estragar. Compra aquilo que dá certinho para a semana ou para o mês. E quando a pessoa é meio malandra então já leva em excesso, excesso, excesso e depois não pode pagar, e daí? E daí a gente perde. [...] É, daí a gente vendia um mês, dois, não pagou o mês anterior não podia vender mais: “Olha, sinto muito, mas não dá. O senhor está devendo aqui dois meses, então se o senhor pagar este aqui eu vou abrir crédito para cá. Se não, não.” Daí a pessoa não podia pagar este, nem este e não pagava os dois meses então ia lá seus cento e poucos mil réis ou cruzeiros naquele tempo. Era um dinheirinho bom viu, mas perdia.⁵⁶⁸

A manutenção do fiado ocorria mediante o pagamento da conta anterior. Podia até ser prorrogado por algum tempo. Se o pagamento não vinha o crédito era encerrado. O bodegueiro “estudava” o freguês. Sabia, pela experiência acumulada atrás do balcão, que certas condutas e atitudes dos fregueses eram indícios de futuros problemas.

A prática do fiado poderia levar o comerciante a perder um pouco de seu investimento. Por vezes, não tão pouco assim. Depois de dois anos de trabalho e muitas dívidas acumuladas por vender “fiado”, principalmente aos operários da construção do Seminário Franciscano Santa Maria, Gaspar Valenga desistiu do negócio e montou sua própria ferraria. Definiu sua bodega como um “fracasso”. O ferreiro acreditava que poderia

⁵⁶⁷ PAVELSKI SOBRINHO, Antonio. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 19/05/2011.

⁵⁶⁸ Idem.

ser bem sucedido. Suas expectativas de ser comerciante se sustentavam nas lembranças do grande movimento no bairro quando ainda era menino, pois a casa onde passou a morar havia abrigado seis bodegas e um açougue e ele a considerava um espaço “muito adequado” para abrir um “comércio”, porque ficava próxima à ferrovia, da serraria e na principal rua do Riozinho. Valenga conta que grande parte dos seus negócios era feito com base no crédito:

Praticamente só fiado, só fiado, a maioria, maioria. Eu acho que tinha dias que eu vendia, vamos supor, assim naquele tempo, no meu caso, vender para um mil cruzeiros já era bastante, sabe, mas era novecentos de fiado e cem à dinheiro também. [...] Tinha o caderno. [...].⁵⁶⁹

Joana Stroparo também lamenta que várias vendas realizadas em seu armazém não foram pagas, como o caso da vendas feitas para a Companhia de Água e Esgoto. Logo que ela e seu marido abriram o armazém, na década de 1960, o gerente da companhia contratada pela municipalidade para realizar serviços de água e esgoto na cidade pediu para que os operários pudessem se abastecer no armazém durante as obras. No entanto, o gerente não saldou sua dívida e o casal perdeu uma importante soma de um de seus primeiros “fregueses”.⁵⁷⁰

O fiado necessitava de sua contrapartida: o pagamento no prazo combinado. O bodegueiro também tinha que saldar seus compromissos. Tanto Valenga como Dona Joana, tiveram prejuízos justamente com o fornecimento para operários vindos de fora para realizar obras em Irati. Em princípio, seria uma ótima oportunidade de ganhos pelo volume dos negócios, especialmente para quem estava iniciando a vida no comércio. Entretanto, os operários da construção do seminário não eram franciscanos e o gerente da Companhia de Água e Esgoto não era honesto... O anotado nas cadernetas valeu apenas para um dos lados, que entrou com os gêneros e a confiança. Valenga fechou suas portas e levou três anos para pagar suas dívidas com muito trabalho. Dona Joana resistiu ao golpe. Não foi fácil, mas segue com sua bodega até hoje.

Oliveira explica que o comerciante tinha que trabalhar duro e enfrentar grandes dificuldades para manter o capital investido ou um pouco menos do que investiu em um armazém. Em casos mais extremos o comerciante acabava perdendo tudo.⁵⁷¹

Ocorriam situações em que os fregueses pagavam apenas uma parte do que deviam de maneira que suas dívidas não aumentassem excessivamente e assim conservassem aberto o

⁵⁶⁹ VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011.

⁵⁷⁰ STROPARO, Joana. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 23/05/2011.

⁵⁷¹ OLIVEIRA, Maria Luíza Ferreira de. **Entre a casa e o armazém**. *Op. cit.*, 216.

crédito que lhe provia o comerciante, como observam os Houvert e Duart se referindo às pulperías argentinas.⁵⁷²

Nas bodegas descritas pelo agricultor Paulo Ianisky, da Colônia Gonçalves Junior, acontecia do comerciante “pendurar no prego” as pequenas dívidas que ficavam para depois, quando o dinheiro do freguês não bastava para pagar totalmente a compra realizada.⁵⁷³

O freguês agricultor Ianisky lembra que fazia compras nos armazéns da Colônia Gonçalves Junior e às vezes acontecia de faltar um “pouquinho” de dinheiro para tudo que precisava. Casos assim eram freqüentes e para não perder a venda e eventualmente o freguês, os bodegueiros praticavam o imemorial e notório “pendura”. Uma operação de crédito (ou fiado) a curto prazo, pois não se tratava de uma conta tradicional, com caderneta. Era uma venda à vista, com parte do pagamento a ser concluído na compra seguinte. Anotavam o nome da pessoa e o valor que devia, cravando ou pendurando o papelzinho em um prego na parede atrás do balcão, sempre à vista de todos. Não se podia confiar na memória, na própria e na dos outros. Toda bodega tinha seu prego. Algumas, vários. Quando o freguês voltava, o pendurado era acertado. Pelo menos era esse o acordo informal. Por isso o bodegueiro sempre se despedia do freguês com um simpático e expressivo “até breve” ou “volte logo”. Aos melhores fregueses reservava um simpático e expressivo “volte sempre”.

[...] Assentavam teu nome e a quantia e penduravam no prego. [...] Na outra vez já olhava, se estava devendo aqui precisa pagar primeiro para depois comprar de novo. [...] Dos grandes era com cadernos, os que deviam bastante. Agora, de vez em quando que faltava dinheiro, um pouquinho, era no papelzinho.⁵⁷⁴

As compras maiores, para o mês ou mais, eram feitas totalmente no crédito, registradas nos cadernos ou cadernetas. Essas contas deviam ser pagas mensalmente ou na safra, dependia do apalavrado. O “pendura” funcionava como uma pequena astúcia ou tática, tanto de fregueses quanto de bodegueiros. Em uma sociedade marcadamente rural, sujeita a pragas, secas e borrascas, o dinheiro circulava aos poucos, na safra. O pendura e as cadernetas ajudavam todos a viver, ou ir levando.

4.5. Aos domingos, mas pela janela

A fidelidade almejada entre bodegueiros e fregueses não se fundava somente no frio interesse, no crédito pactuado. Outros elementos podiam contribuir para a melhoria de suas

⁵⁷² HOUVERT, Carlos Van; DUART, Diana A. Las prácticas mercantiles de los pulperos. In: MAYO, Carlos (org.) **Pulperos y pulperías de Buenos Aires (1740-1830)**. Op. cit., p. 68.

⁵⁷³ IANISKY, Paulo. Entrevista concedida à Neli Maria Teleginski em 21/05/2011.

⁵⁷⁴ Idem.

relações com a conseqüente melhoria na qualidade do atendimento e concessão de certas facilidades ou comodidades. No espaço da bodega, o cotidiano de seus usuários era construído a partir de diversas situações convenientes.⁵⁷⁵

Uma dessas circunstâncias era a “permissão” concedida pelo comerciante ao freguês para transgredir o horário de funcionamento do estabelecimento.⁵⁷⁶ No Riozinho, era comum o bodegueiro atender seus fregueses em pleno domingo, conforme revela Madalena: “Às vezes, eles vendiam nos domingos, mas pela janela”.⁵⁷⁷

Essa conveniência oferecida pelos bodegueiros aos fregueses era facilitada pelo fato de muitos deles residirem no local de trabalho. Havia determinações da câmara quanto aos horários de funcionamento do comércio e atender os clientes em desacordo com elas implicava risco de multa. Mas, longe da fiscalização ou dispondo de fiscais coniventes, muitos bodegueiros trabalhavam até o último freguês, depois da infalível e definitiva “saideira”.⁵⁷⁸

A venda pela janela ou aos domingos e horários não permitidos assegurava um ganho adicional ao comerciante e acudia os fregueses na falta de algum produto. Essa prática permitia também momentos de lazer e sociabilidade. Muitos fregueses usavam a janela como “balcão”. Aliás, havia janelas com pequenos balcões. Uma simples tábua de pinho ou imbuia, sobre a qual repousavam os copos. Daquele ângulo privilegiado apreciavam o movimento da rua. Entre um gole e outro de pinga, falavam da vida e da morte. O ritual podia levar tempo. Para os bodegueiros, aquelas longas e filosóficas horas extras eram rotina. Prost afirma que “a indiferenciação do espaço acarretava a indiferenciação do tempo”, se referindo aos comerciantes que moravam nos fundos de suas lojas na Europa do início do século XX, muitas vezes interrompidos durante suas refeições por algum cliente à janela.⁵⁷⁹

Gaspar Valenga morava nos fundos de seu armazém. Conta que não tinha horário para fechar e não se lembra de incômodos com algum fiscal por trabalhar à noite ou nos domingos, períodos em que comércio devia permanecer fechado. No entanto, a hora de abrir era sempre a mesma: às seis horas da manhã, ficando aberto, não raro, até onze ou meia noite. Para manter-se conveniente, Valenga jogava o perde-ganha cotidiano, de que fala Certeau. Perdia horas de seu descanso para ganhar a fidelidade de sua freguesia.

⁵⁷⁵ MAYOL, Pierre. A conveniência. *Op. cit.* p. 46-69.

⁵⁷⁶ CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**. 2. Morar, cozinhar. *Op. cit.* p. 52.

⁵⁷⁷ ORREDA, Madalena M. A. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

⁵⁷⁸ STROPARO, Joana. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 23/05/2011.

⁵⁷⁹ PROST, Antoine; VINCENT, Gerard. (orgs). **História da Vida Privada**, 5. São Paulo: Companhia das Letras, 1992, p. 29.

José Maria também recorda que as bodegas em Irati não tinham horário para fechar, isto é, havia o horário estabelecido pela câmara municipal, mas na prática, ficavam até o último freguês: “quando o bodegueiro não queria ficar até tarde, simplesmente na primeira hora que desse uma chance de não ter ninguém ele fechava. Apesar de que ele ia ainda atender pela janela se aparecesse alguém!”⁵⁸⁰

No código de posturas de 1907 as “casas de negócio”, oficinas, moinhos e fábricas diversas tinham a permissão para abrir aos domingos até duas horas da tarde e nos demais dias até as dez da noite. O código em vigor a partir de 1919 também permitia a todos os “negociantes” ficarem com suas portas abertas somente até as dez da noite, podendo abrir no dia seguinte às cinco horas da manhã. Aos domingos poderiam ficar até ao meio dia. Nos feriados municipais, estaduais ou federais até as 14 horas. Essas determinações não se aplicavam aos hotéis, restaurantes, confeitarias, padarias, farmácias, barbearias e bilhares, que poderiam ficar até a meia noite.⁵⁸¹ A julgar pelos horários que ditava a câmara municipal de Irati não tinha nada contra o excesso de trabalho. Na prática, muitos trabalhadores, especialmente comerciantes, sua família ou seus empregados, trabalhavam além do limite definido pela câmara.

Caso o comerciante morasse em casa anexa ao seu estabelecimento e utilizasse a mesma porta, tanto para o armazém quanto para ter acesso à parte privada da casa, a câmara recomendava que cuidassem para que as portas ficassem fechadas ou enconstadas de modo a não caracterizar que o comércio estivesse aberto.⁵⁸²

A prática dos bodegueiros de abrirem suas portas nos domingos e feriados nem sempre foi assunto tranquilo. Durante toda a década de 1920 o horário de funcionamento das casas comerciais em Irati foi uma das questões mais palpitantes na cidade, assunto de debates na câmara municipal e artigos nos jornais, motivados pela intolerância de pessoas ligadas à igreja. O primeiro indício desta intolerância consta das atas da câmara de 1922, quando a câmara ordenou que os donos das casas comerciais das colônias Iraty e Itapará, além do Riozinho, fechassem suas portas nos domingos ao meio dia, conforme prescrevia o código de posturas vigente. Segundo os vereadores, havia uma “necessidade do comércio” na tomada dessa decisão, no entanto, não especificaram qual.⁵⁸³

⁵⁸⁰ ORREDA, José. M. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

⁵⁸¹ Novo Código de Posturas Municipaes com seu Regimento Interno, Tabella de Impostos, Regulamentos e Mais Anexos da Câmara Municipal de Iraty. Coritiba: Typ. Da Livraria Economica, 1919, p. 29-30. ACMI, 17/07/1907.

⁵⁸² Idem.

⁵⁸³ ACMI, 12/07/1922.

Provavelmente, os comerciantes da área urbana, sob constante vigilância da câmara, queixavam-se dos comerciantes das localidades rurais por não cumprirem as posturas. Havia multa prevista para quem não cumprisse o horário de fechamento do comércio aos domingos:

Art. 2º. ao comerciante que deixar de observar o presente regulamento, será aplicada a multa de vinte mil reis e cinquenta mil réis em caso de reincidência. Art. 3º. Os inspetores municipais serão obrigados a observar o presente regulamento. Na falta dos inspetores municipais ficará o inspetor policial da localidade com a mesma autorização. Art. 4º. No Riozinho fica compreendido o feixamento das casas comerciais a partir da Igreja do Riozinho, três quilômetros de cada lado.⁵⁸⁴

O texto do artigo 3º traz novidades e parece complicar as coisas quando inclui a possibilidade do inspetor policial entrar em cena para verificar portas abertas fora de hora. Na revisão do código de posturas em 1925 os vereadores mantiveram a orientação para que as casas comerciais fechassem nos domingos ao meio dia e nos feriados às 14 horas. E reforçavam que o mesmo ocorresse na “Estação de Riozinho”. Fica clara a preocupação da câmara em estender a força de suas posturas para toda a área rural do município, alcançando os comerciantes que resistiam e mantinham abertas suas bodegas após o horário regulamentar, em qualquer dia da semana, domingos e feriados.⁵⁸⁵

Em abril de 1926 o jornal *A Semana* publicou os nomes de três comerciantes multados por manterem suas portas abertas além do horário em um domingo de março. Dois deles, Domingos Mosele no “Irati Velho”, atual Vila São João e João e José Sandeski, localizados no quadro urbano, eram donos de armazém de secos e molhados.⁵⁸⁶

O aperto da câmara na fiscalização dos horários do comércio tinha relação com a igreja. Um grupo da “mocidade” da cidade, chamado “Grupo 19 de Dezembro”, requereu várias vezes à câmara que tomasse medidas e proibisse os comerciantes de abrirem aos domingos e feriados. O primeiro requerimento foi discutido em 10 de janeiro de 1927. A câmara, no entanto, não acatou a solicitação.⁵⁸⁷

Poucos dias depois, o jornal “Espalha Braza”, que se autodenominava um semanário “crítico e humorístico”, ironizava a situação. No dia 16 de janeiro publicou uma matéria dizendo que a “mocidade iratiense” estava de pêsames com a decisão da câmara em permitir que os comerciantes abrissem aos domingos pela manhã e por continuar tolerando aqueles que simulavam portas fechadas das doze horas em diante aos domingos e dias feriados. O jornal,

⁵⁸⁴ ACMI, 12/07/1922.

⁵⁸⁵ ACMI, 13/01/1925.

⁵⁸⁶ *A Semana*, n. 153, 11/04/1926.

⁵⁸⁷ ACMI, 10/01/1927.

na verdade, estava solidário ao pedido do grupo por considerá-lo um “justo apelo”, criticando a atitude da câmara.⁵⁸⁸

A câmara não proibiu os comerciantes de abrirem aos domingos, mas reforçou sua fiscalização para que não seguissem trabalhando no período da tarde. O *Espalha Braza* comemorou: “é com prazer que noticiamos que alguns refractários ao fechamento às 13 horas, estão seguindo à risca esse horário e dentro em breve esperamos que seja normalizado este assumpto, bastando para isto vigilância da parte dos fiscais”.⁵⁸⁹

A controvérsia não ficou por aí e se arrastou por 1927 adentro. Em outro artigo, publicado pelo mesmo jornal, é possível verificar as raízes religiosas que moviam o Grupo 19 de Dezembro:

A tempos um justo appello da mocidade do ‘Grupo 19 de Dezembro’, dirigido à corporação municipal de Iraty, solicitando o fechamento do comércio aos Domingos e dias Feriados, não foi tomado em consideração. Novamente reunida em 10 do corrente a Legislatura Municipal, foi por um dos camaristas apresentado o projecto de fechamento do commercio apenas aos domingos. Submetido à discussão foi uma ‘balburdia’, em primeira votação foi empatado e em segunda votação foi rejeitado por 4 votos contra 2. A faina ardosa do cobiçado ouro é que serviu de motivo para que fosse rejeitado esse projecto justo. Queixam-se do *Espalha Braza*, mas nesse ponto tenham paciência os Illustres Legisladores, que não sei se estão aqui ou andam no mundo da Lua, mas este projecto pelos são princípios de religião, cultura cívica e civilização, devia ter sido aprovado. O Povo Iratiense não é ‘erêge’ por sua vontade própria. Os illustres camaristas, é que são os únicos culpados. Com o fechamento do commercio aos domingos todos descansariam e as missas teriam outra concorrência. Aos feriados nossas datas jubilosas não passariam despercebidas. O ‘*Espalha Braza* ainda está ‘parafusando’ como esses ‘édís’ rejeitam um projeto que seria um lenitivo para implantar o civismo e a religião. Os ‘édís’ também são religiosos e por esse motivo publicamos abaixo o *Padre Nosso*, que eles seguem, adoram e idolatram. *Padre Nosso Commercial*: Fregueses nossos que estaes atrasados, equilibrado seja o vosso crédito, venha a nós o vosso cobre, seja feita a vossa vontade, assim na compra como nos preços. O saldo nosso de cada conta nos dae depressa, perdoa as nossas exigências, assim como nos perdoamos as vossas amolações, não nos deixei ficar sem pagamento, e livrae nos do calote. Amém.⁵⁹⁰

A matéria saiu na primeira página e foi ilustrada com uma xilogravura identificando a Casa Comercial Esperança, que pertencia ao vereador Antonio Lopes. O artista representou um intenso movimento comercial em frente ao estabelecimento. Em primeiro plano um homem carrega um galo e várias pessoas circulam com cestas de mercadorias e pacotes sob os braços.

⁵⁸⁸ *Espalha Braza*, n. 9, 16/01/1927.

⁵⁸⁹ *Espalha Braza*, n. 11, 13/02/1927.

⁵⁹⁰ *Espalha Braza*, n. 19, 16/10/1927.

Figura 7 - Xilogravura Casa Esperança - 1927



Fonte: Jornal Espalha Braza, 26/10/1927, n. 10.

Abaixo da xilogravura um texto simula uma conversa entre as personagens Paxequinho e Jacutinguinha, fazendo trocadilho com o nome do armazém, aberto em pleno feriado:

Paxequinho – Está vendo Jacutinguinha quanto movimento na ‘Esperança’, de algum dia fechar o comércio, em dia feriado, e hoje dia consagrado ao Descobrimento da América, parece que esses batutas descobriram a ‘Esperança’, quantos pacotes e sestras. Jacutinguinha - Bem que fez você de não hastear hoje a Bandeira Nacional, que você vai comprar a prestação.⁵⁹¹

A crítica burlesca, no texto e na xilogravura, atingia a câmara e seus membros ligados ao comércio, não por coincidência, contrários às restrições do horário comercial. Acusados de servirem apenas aos seus interesses e ao cobiçado ouro, os vereadores pareciam comprometer a religião, o descanso e o civismo dos iratienses. O Grupo 19 de Dezembro reiterou seus propósitos enviando novos requerimentos à câmara.⁵⁹²

Em julho do ano seguinte a câmara se rendeu e finalmente proibiu a abertura das casas comerciais aos domingos. “Art. 1º. Fica o poder executivo autorizado a proibir a abertura das casas comerciais e botequins aos domingos, só podendo funcionar nestes dias confeitarias e casas de fructas”.⁵⁹³

Em outubro o tema voltou a ser discutido pelos vereadores. Em uma das discussões a proibição às casas comerciais e botequins se manteve. Hotéis, padarias, farmácias, açougues e

⁵⁹¹ **Espalha Braza**, n. 19, 16/10/1927.

⁵⁹² **A Semana**, n. 243, 15/01/1928.

⁵⁹³ **ACMI**, 10/07/1928.

bilhares continuaram com permissão para abrir aos domingos sob argumento de que deveriam estar “promptos a atender a população a todo e qualquer momento, devendo continuar abertos”.⁵⁹⁴ O bilhar se caracterizava como espaço de “diversão pública” e por isso poderia ficar aberto.⁵⁹⁵

Entretanto, nas sessões seguintes a câmara voltou atrás: “É facultado aos proprietários de casas comerciais tanto de dentro como de fora do quadro urbano a abertura ou não das mesmas até as 10 horas da manhã aos domingos, sendo que depois dessa hora deverão se manter fechadas”.⁵⁹⁶

Em 1929 as casas comerciais foram novamente proibidas de abrir aos domingos. Já os bares e confeitarias, para que pudessem abrir aos domingos, deveriam pagar uma taxa de quinhentos réis anuais.⁵⁹⁷

Na década de 1930 a questão dos horários continuou candente. A abertura ou não do comércio aos domingos era matéria de disputas e interesses entre a câmara municipal, comerciantes e uma parcela da população.⁵⁹⁸

Entre proibições e liberações, idas e voltas, fica claro que o grande problema eram as bodegas, locais onde as pessoas se reuniam em torno da bebida, do jogo e da conversa fiada, muito mais por lazer e prazer do que para fazer compras. E o lazer e o prazer não combinavam com a religião, especialmente em uma cidade marcada pela catolicidade dos imigrantes poloneses, ucranianos, italianos e seus descendentes, em um dia considerado impróprio: o domingo. Muitos iratienses andavam hereges naqueles tempos. Não por vontade própria, mas por não resistirem às largas e convidativas portas das bodegas e seus deleites. Cabia, portanto, fechá-las.

O trovador popular Juvenal Ferreira de Camargo revela que entre as décadas de 1950 e 1960 o costume das bodegas abrirem nos domingos persistia na cidade: “Nos domingos, em vez de ir na Igreja, vão nas bodegas bater cachola...”⁵⁹⁹

E não apenas nos domingos, mas nos feriados, dias santos ou até altas horas, contra a câmara, contra a igreja. Quem mandava era o freguês, mesmo que fosse o último.

⁵⁹⁴ ACMI, 11/10/1928.

⁵⁹⁵ ACMI, 15/10/1928.

⁵⁹⁶ ACMI, 15/10/1928.

⁵⁹⁷ ACMI, 10/04/1929.

⁵⁹⁸ Livro de Atos e Decretos da Prefeitura Municipal de Irati, 1933-1939.

⁵⁹⁹ ORREDA, José Maria. **Juvenal Ferreira de Camargo**. *Op. cit.* p. 7; 29.

4.6. A sociabilidade nas bodegas

Juvenal, o trovador, aponta a bodega como um espaço de jogos. A “cachola” era um dos jogos mais comuns entre os freqüentadores das bodegas iratienses. Ao contrário do bilhar, que exigia do comerciante grande investimento com mesa, tacos e bolas, para jogar ou bater cachola era necessário apenas uma moeda e uma ripa de madeira.⁶⁰⁰ A prática desse e de outros jogos simples contribuía para fazer das bodegas pontos de encontro e diversão popular.⁶⁰¹

Houart e Duart, analisando as chamadas “estratégias não mercantis” dos “pulperos” de Buenos Aires (um tipo de comerciante semelhante ao bodegueiro), mostram que a figura folclórica do “pulpero” foi descrita pela literatura e pela historiografia argentina como aquele a quem a população recorria para obter o fiado, o desconto, o empréstimo ou adiantamento em dinheiro. A oferta desses benefícios econômicos adicionais eram formas do comerciante conservar seus clientes cativos.⁶⁰²

No entanto, para reter uma clientela que não era cativa e fazer com que se tornasse cativa, os comerciantes lançavam mão de outros ardis para atraí-la e que ultrapassavam as questões mercantis. Eles transformavam a pulpería em um espaço aberto aos jogos de baralho, bocha, entre outros, fornecendo também combustível para a peleja contra a sorte ou o azar: bebidas alcoólicas para degustação no próprio estabelecimento.⁶⁰³

A catimba dos pulperos dos pampas se repetia entre os bodegueiros de Irati. Além do abastecimento e facilidades no pagamento, as bodegas eram procuradas por fregueses cativos ou não para momentos de descontração e refrigério. Os bodegueiros franqueavam seu espaço àqueles necessários momentos que incluíam os jogos entre outras formas de sociabilidade, desde o simples bater dos copos à prosa, anedota ou pilhéria.

Para Jean Baechler a “sociabilidade”:

[...] pode traduzir-se em agrupamentos formais e organizados, podendo constituir unidades do ponto de vista jurídico e administrativo, mas cuja finalidade própria é a de propor a seus membros espaços sociais, onde possam alcançar, cada um por si e

⁶⁰⁰ Cachola: “Jogo em que se lança ao ar uma moeda (dita cacholeiro), impulsionada por uma pequena ripa armada como uma balança ou gangorra, pondo-se a moeda numa das extremidades e golpeando-se a outra para baixo [As faces da moeda são ditas cara e cruz.” HOUAISS, A. **Dicionário eletrônico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. 1 CD-ROM.

⁶⁰¹ Compreendemos, portanto, que da mesma forma que um bairro ou a própria cidade é “um objeto de consumo” e uma extensão da vida privada dos seus moradores, também as bodegas são da mesma maneira “consumidas” pelos seus freqüentadores e animadas “pelo conjunto de movimentos que [nelas] se desdobram”, conforme Certeau. CERTEAU, Michel de. *Op. cit.* 1996, p. 42-43; 202.

⁶⁰² HOUVART, Carlos Van; DUART, Diana A. Las prácticas mercantiles de los pulperos. In: MAYO, Carlos (org.) **Púlperos y pulperías de Buenos Aires (1740-1830)**. *Op. cit.*, p. 73.

⁶⁰³ Idem.

todos em conjunto, determinados objetivos específicos, o principal deles podendo ser muito simplesmente o prazer de estar juntos. Daí que o fenômeno mais típico da sociabilidade humana seja talvez a conversação.⁶⁰⁴

As bodegas, no fim de um dia de trabalho, aos sábados ou nos domingos depois da missa ou mesmo durante a mesma, tornavam-se ponto de encontro de trabalhadores e não trabalhadores. Algo semelhante ao que ocorria nos botequins cariocas descritos por Chalhoub:

[...] a conversa informal que estes homens levam no botequim, ao redor de uma mesa ou encostados no balcão, e sempre sorvendo goles de cachaça, cerveja ou algum vinho bem barato. Era ali, nos papos da hora do descanso, que se afogavam as mágoas da luta pela vida e se entorpeciam os corpos doloridos pelas horas seguidas do labor cotidiano.⁶⁰⁵

Depois do expediente na serraria do Anciutti no Riozinho, nas demais serrarias e oficinas espalhadas pela cidade, as bodegas faziam a transição do espaço público do trabalho para o espaço privado da casa.⁶⁰⁶ Conforme Madalena, a afluência dos operários ou dos agricultores ocorria à tarde. “Quando eles saíam da serraria ou quando acabava o trabalho da agricultura, vinham tomar os traguinhos deles, daí eles ficavam jogando, contando anedotas e causos, como eles diziam, não é, contando causos...”⁶⁰⁷

Também nos finais de semana os homens se reuniam para conversar, beber, cantar, “contar causos”, além jogar mora, cachola, bilhar, carambola e vários jogos de cartas, conforme revela a memória dos fregueses e comerciantes entrevistados.

José Maria e Madalena lembram que nas bodegas, principalmente no Riozinho, onde moravam vários italianos e seus descendentes, a mora e a bocha eram jogos comuns. Madalena comenta:

Então no bar ou nas bodegas, de tarde, depois do serviço, eles iam tomar os traguinhos deles e daí ficavam jogando mora e batiam, batiam, batiam assim no balcão uno, due...e gritavam...gritavam bem alto... Sabe, a italianada, tudo com a voz forte, ... Então eles iam gritando e batendo e isso era jogado nos bares e nos dias de festas da igreja. No final das festas eles jogavam. Era o jogo principal dos italianos lá do Riozinho e também bocha...bocha também eles jogavam....⁶⁰⁸

José Maria complementa: E faziam a maior algazarra possível... a maior algazarra possível, eles se empolgavam...”⁶⁰⁹

⁶⁰⁴ BAECHLER, Jean. Grupos e Sociabilidade. In: BOUDON, R. **Tratado de Sociologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1995, p. 82.

⁶⁰⁵ CHALHOUB, Sidney. **Trabalho, lar e botequim**. O cotidiano dos trabalhadores no Rio de Janeiro da Belle Époque. São Paulo: Brasiliense, 1986, p. 173; 179.

⁶⁰⁶ PROST, Antoine; VINCENT, Gerard. (orgs). **História da Vida Privada**, 5. *Op. cit.*

⁶⁰⁷ ORREDA, Madalena M. A. Entrevista concedida à Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

⁶⁰⁸ ORREDA, Madalena M. A. Entrevista concedida à Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

⁶⁰⁹ ORREDA, José M. Entrevista concedida à Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

O jogo de mora é uma tradição trazida ao Brasil pelos imigrantes italianos, principalmente da região do Vêneto. O termo significa “morra” e era jogado com os dedos das mãos. Segundo Antonio Prado,

[...] a mora é um jogo que exige, dos participantes, movimentação rápida dos dedos e mãos, num alternar de encolhe, abre, fecha e bate, enquanto se ouve velozes pronúncias dos números de zero a dez: muta, uno (un), due (du, un per un, un per uno), tre (trrr), quatro, cinque (sinque), sei (ces), sete, oto, nove, dieci (diese, o tuta). É, também, exigido do jogador raciocínio treinado e reflexos apuradíssimos.⁶¹⁰

Pavelski, por sua vez, diz que em seu armazém não jogavam, “mais era só bebida e conversa, jogo não tinha”. Joana Stroparo relembra com humor, que na bodega de seu pai os moradores das vizinhanças se reuniam para “bater cachola”. Segundo ela, aos domingos pela manhã alguns fregueses diziam:

‘vamos lá na bodega do Glinski’. [...] Então jogavam cachola e eu ficava na janela lá também ajudando nos palpites. Às vezes eu ganhava ‘quinhentos contos’ que era naquela época. No domingo o pai gostava que eu ficasse porque eu tinha sorte. [...] Lá no mato não tinha missa, não tinha nada.

Orreda afirma que esse jogo era muito freqüente nas bodegas:

Cachola era um jogo. Eu não lembro direito como que era o jogo de cachola. Era um pauzinho que você batia em cima...uma moeda...de acordo com o lado que caísse, não é...caía de um lado ou caía do outro lado...então jogava...cara ou coroa...eu sei que batia naquela moeda e ela subia e daí caía e do lado que ela caísse, quem apostou na cara ou quem apostou na coroa...esse era o jogo de cachola...que existia nas bodegas.⁶¹¹

No armazém de Gaspar Valenga jogavam-se principalmente cartas, mas havia também o bilhar:

Vinham, ficavam às vezes até dez, onze horas, meia noite, sei lá. [...] Tinha o bilhar aqui, não é, tinha o bilhar e jogavam baralho também, tinha umas duas ou três mesas e jogavam truco, outros jogavam escopa, outros jogavam [...] o tal buraco, tinha a italianada [que jogava] três - sete [...] isto no começo, nos primeiros três, cinco, seis meses [...] depois foi fracassando...⁶¹²

Além da diversão dos jogos que envolviam pequenas apostas valendo uma cerveja ou um pão com lingüiça, as bodegas tinham também trilha sonora. Eram freqüentadas por cantadores e tocadores de viola que com suas modas e improvisos agitavam o ambiente. Madalena lembra que a bodega se caracterizava como um lugar alegre, divertido, onde os moradores do bairro se encontravam e entre eles havia os tocadores: “Ah! tocavam violão. É,

⁶¹⁰ Disponível em <<http://www.esteditora.com.br/etnias/jogodamora.html>>. Acesso em 10 de junho de 2011.

⁶¹¹ ORREDA, José M. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

⁶¹² VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011.

quando tinha algum gaiteiro, eles tocavam violão, gaita. Tocavam nos bares, nos armazéns. Tinham os tocadores que vinham ali, ficavam tocando gaita, gaitinha de boca...”.⁶¹³

Nas memórias de José Maria, Madalena e Joana, a figura de Juvenal Camargo é lembrada. José Maria organizou um livro com a biografia de Juvenal e acrescenta: “O Juvenal Camargo tocava, e daí, oferecia o violão para as pessoas colocarem moeda lá, na boca do violão”.⁶¹⁴

Joana comenta que Juvenal e outros tocadores e cantadores visitavam o seu armazém. Nem sempre agradavam porque alguns eram um tanto desafinados e o pessoal um tanto exigente. Joana conheceu bem Juvenal de Camargo. Foi sua comadre. Para ela Juvenal não era um dos melhores... “Tocava muito mal. [...] Ele vinha com a gaita e queria vender [a música]. Ele tinha um piazinho que tocava a violinha e ele também tocava gaita”.⁶¹⁵

A bodega, além de ser um lugar de comércio, ponto de encontro para diversão com bebidas, jogos e música, era também o lugar onde as notícias chegavam primeiro, e a partir do qual se propagavam. Oliveira afirma que através dos comerciantes e dos “velhos freqüentadores” dos armazéns de secos e molhados paulistanos no século XIX, as notícias diárias da vida da cidade ecoavam. Eles eram locais “de origem e de final das histórias”.⁶¹⁶ Pierre Mayol mostra que “é lá que o bairro fala”, citando a mercearia de Robert na Rua Rivet, em Paris.⁶¹⁷

Ao descrever o espaço físico dos armazéns que conheceu, Madalena comenta que os balcões e portas eram cheios de propagandas de produtos como cerveja, mas havia também avisos importantes para a comunidade como cartazes das festas religiosas das paróquias e capelas, bailes, torneios esportivos, campanhas de vacinação, recados e pequenos bilhetes oferecendo algum objeto ou animal para venda. Em algumas localidades rurais as bodegas funcionavam também como “correio”. O carteiro deixava a correspondência com o bodegueiro que entregava aos destinatários de modo preciso.

Era cheio de propagandas nos armazéns, propaganda de cervejas. Colocavam na frente do balcão ou nas portas. Deixavam até cartas e recados. Quem morava lá, por exemplo, lá para Faxinal dos Francos, então quando vinha gente lá de Faxinal dos Francos eles entregavam os recados que tinham que dar para as pessoas.⁶¹⁸

⁶¹³ ORREDA, Madalena M. A. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

⁶¹⁴ Idem.

⁶¹⁵ STROPARO, Joana. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 23/05/2011.

⁶¹⁶ OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. **Entre a casa e o armazém**. *Op. cit.* p. 270.

⁶¹⁷ CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**: 2. Morar e cozinhar. *Op. cit.* p. 128.

⁶¹⁸ ORREDA, Madalena M. A. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

O abastecimento, o bate-papo, o jogo, a música, a notícia. Motivos que levavam as pessoas à bodega não faltavam e eram diversos, havendo ainda a possibilidade de aplacar a fome, a sede, a tristeza e a solidão. Tudo o que se podia fazer na bodega ficava melhor se acompanhado por um tira-gosto ou um rabo de galo. Tantas vezes, era essa a única razão da frequência. Além de ser um espaço de sociabilidade, a bodega era também um espaço de comensalidade. Comer e beber na bodega nunca era um fato solitário. Lá sempre estava o impávido bodegueiro, grande ouvinte e conselheiro, por vezes também amigo. Mais que imperativos materiais automáticos, os alimentos, “transubstanciados”, eram fruídos prazerosamente, mediados pelo momento do encontro.

4.7. A comensalidade

Quando há um “gosto”, um “prazer”, no fato das pessoas se reunirem em torno de uma mesa, em casa, no bar, no restaurante ou na bodega, acontece uma situação singular para observar a “ocorrência da sociabilidade”, e de ingressar nos meandros da comensalidade. Para Rolim a comensalidade é o “ato de comer junto no espaço das relações de amizade” e o que importa não é apenas a comida, mas “o fato de que as pessoas têm prazer e interesse em se relacionar amigavelmente umas com as outras”, reforçando laços, vínculos de amizade e de obrigações mútuas.⁶¹⁹

Conforme Flandrin e Montanari, a comensalidade é a dimensão coletiva de uma refeição.⁶²⁰

Santos e Fernandes consideram que observar os rituais de comensalidade é uma forma de discernir não apenas o que se come, mas, sobretudo a maneira como se tomam as refeições. A comensalidade expressa a ritualização de uma refeição, onde o alimento perde sua função biológica e reveste-se de dimensões simbólicas. Para Fernandes a comensalidade é um “sistema de comunicação formado na base da intersubjetividade, situa-se num campo de inter-relacionamentos”.⁶²¹

A comensalidade pode aparecer como expressão de poderio e de diferenciações sociais, como marcas de distinção e poder. A mesa pode também ser usada como “um meio de se fazer a permuta da estima social”, ou seja, “tornam-se companheiros (*cum panem*) os

⁶¹⁹ ROLIM, Maria do C. M. B. **Gosto, prazer e sociabilidade**. *Op. cit.* p. 1-3

⁶²⁰ FLANDRIN, Jean. L.; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 108.

⁶²¹ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*. n. 42, Curitiba, jan./jun. 2005, p. 11-31. FERNANDES, António Teixeira. Ritualização da Comensalidade. **Revista da Faculdade de Letras: Sociologia**. Porto: Universidade do Porto, n. 07, 1997, p. 29. Disponível em <<http://hdl.handle.net/10216/9045>>. Acesso em 08/12/2010, p. 8.

que tomam pão em comum”. Portanto, uma refeição em comum pode ter o objetivo de promover a aproximação entre as pessoas e estreitar seus laços sociais. Entretanto, há aqueles que “fugindo à convivialidade da mesa”, passam a comer em restaurantes ou outros espaços destinados à venda de refeições, tornando essa refeição caracterizada pelo isolamento. Nesse caso “o restaurante, mesmo cheio, não cria necessariamente sociabilidades, apenas as recebe quando transferidas para aí.”⁶²² Por outro lado, a comensalidade pode estimular as relações humanas e favorecer a adesão ao grupo. “Pela sua força desalienante derruba barreiras psicológicas e abre vias de aproximação”.⁶²³

Formadas nas bodegas ou transferidas para seu espaço, as relações sociais das comunidades iratienses se fortaleciam.

A bodega possuía peculiaridades e atrativos que favoreciam o encontro e a reunião de pessoas. O atendimento informal e familiar, a mistura dos espaços e funções (armazém e botequim), a localização e as facilidades de negócio. Na bodega os negócios eram realizados e as amizades eram estreitadas enquanto se cortava um salame ou se bebia uma cerveja. José Maria ilustra a relação quase amorosa, ou religiosa, entre freqüentadores e bodegas:

[...] acordai irmão devoto jogar mora na bodega do Strona/ uno duo, cinqüe, no Stasiak. Trago no Bernardino/ pinga com fernet no Elias Chami/ chimarrão na ferraria José Félix/ leitão no Konopka/ papear fiado na ferraria do Gaspar/carambola no Bar do Bueno.⁶²⁴

Vários espaços, principalmente as bodegas, são lembrados como lugares de convivência em torno do jogo, da bebida e da conversa. No Riozinho os comerciantes e artesãos trabalhavam e viviam muito próximos. Nota-se pela descrição que os locais eram visitados em “via sacra”, dada qual com sua atividade específica. Nota-se também que tais atividades despertavam entusiasmo e interesse entre os “devotos”. Em localidades distantes muitas vezes a bodega era o principal espaço de reunião, quando não o único. Isso possibilitava o estreitamento das relações, assim como das tensões que muitas vezes tinham seu início, desenvolvimento e desfecho tendo por cenário a bodega.

Um dos aspectos mais comuns da comensalidade bodegueira é mencionado por Madalena. Ela relata que era costume dos bodegueiros do Riozinho fazerem rodas de chimarrão, da qual participavam os fregueses que iam chegando. Era esse o caso do armazém da família Chami. O chimarrão promovia ali certa confusão entre o público e o privado, não que fizessem conta disso: “E lá na família dos Chami, era a família que cuidava, era o pai, os

⁶²² Idem, p. 15.

⁶²³ Idem, p. 25.

⁶²⁴ ORREDA, José Maria. **Aleluia**. II volume. Irati: Editora O Debate, 1980; p. 82.

filhos, as moças que cuidavam lá. Eles tomavam chimarrão lá também. Eles faziam chimarrão, tomavam com o pessoal ali. Os fregueses participavam do chimarrão”.⁶²⁵

A comida foi um assunto que mexeu com as lembranças dos depoentes. A memória da comida servida nas bodegas, ou seja, sua “memória gustativa” esteve densamente relacionada com a descrição daqueles lugares.

Também escritores como Marcel Proust, Raquel de Queiroz, Nina Horta, Isabel Allende e pesquisadores como Luce Giard, Carlos R. A. dos Santos, Juliana Reinhardt e Mariana Corção, falam da comida como um “despertador” de lembranças do passado.⁶²⁶

Sobre a memória gustativa Santos aponta que:

O estudo de grupos sociais e seus hábitos e práticas alimentares, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere inserido num contexto sócio-cultural, que lhe outorga uma identidade, reafirmada através da memória gustativa.⁶²⁷

As bodegas ocupavam um papel decisivo na cultura alimentar de seus fregueses: homens, mulheres e crianças. A maior parte do que consumiam em suas casas passava por suas portas, por seus livros borradores. Por outro lado, a comida consumida dentro do espaço da bodega se revestia de um caráter agregador e que muitas vezes assumia um significado maior do que apenas se alimentar. Para alguns fregueses, transformados em comensais, comer certos “pratos” nas bodegas era uma verdadeira festa gastronômica. Degustar os petiscos servidos pelo bodegueiro durante as compras ou jogos, esticava a conversa e a fêria do dia.

As bodegas não eram exatamente um espaço de venda de refeições, como um restaurante. Vendiam comida, isso é certo. Aquelas que se levavam para preparar e consumir em casa. Arroz, feijão, farinha, enlatados, carnes, banha, entre outras. No entanto, era possível comer nas bodegas. Oferecer comida pronta para ser degustada no balcão era uma forma do bodegueiro solucionar a fome daqueles que estavam longe de casa. Ter algo para beliscar embalava as reuniões daqueles que buscavam a bodega para se divertir ou simplesmente

⁶²⁵ ORREDA, Madalena M. A. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

⁶²⁶ PROUST, Marcel. **Em busca do tempo perdido**: o tempo redescoberto. São Paulo: Globo, 1995; GIARD, Luce. *Cozinhar*. In: CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano**: 2 morar, cozinhar. Rio de Janeiro: Vozes, 1996; SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A alimentação e seu lugar na História*; Queiroz, Raquel de. **O Não Me Deixes**: suas histórias e sua cozinha. São Paulo: Siciliano, 2000; HORTA, Nina. **Não é sopa**: crônicas e receitas de comida. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. ALLENDE, Isabel. **Afrodite**: contos, receitas e outros afrodisíacos. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998; REINHARDT, Juliana Cristina. **A padaria América e o pão das gerações curitibanas**. Curitiba: Ed. do Autor, 2010; CORÇÃO, Mariana. **Os tempos da memória gustativa**: bar palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006). 122 f. Dissertação (Mestrado em História). UFPR, 2007.

⁶²⁷ SANTOS, Carlo Roberto Antunes dos. **A alimentação e seu lugar na História**: os tempos da memória gustativa. *História: Questões e Debates*. n. 42, Curitiba, jan./jun. 2005, p. 11-31.

“matar o tempo”. A comida na bodega era mais umas das conveniências oferecidas pelo bodegueiro aos seus fregueses. Geralmente eram refeições “secas”, conforme Ianisky.⁶²⁸

As “refeições” servidas nas bodegas tinham como base o pão, feito em casa ou pelos padeiros da cidade. Assumiam em grande parte o formato de sanduíche. O recheio variava de acordo com o “gosto do freguês” ou com a disponibilidade de produtos.⁶²⁹

Pão com lingüiça, salame, salsicha, “xaxixo” (salsichão), mortadela, sardinha, pescada ou até mesmo banana madura, eram os clássicos das bodegas iratienses. Eram populares também as conservas com pepino, ovo, peixe e salsicha, geralmente guardadas em grandes vidros, deixadas em exposição no balcão para estimular visualmente os apetites de quem chegava. As iguarias das bodegas pediam acompanhamentos líquidos. Entre os alcoólicos mais recorrentes estavam a cachaça, cerveja, vinho, “fernet”, licor, genebra, vermute, entre outros. Havia também café, chimarrão, “refrescos” e as apreciadas “gasosas” ou o “gasosão”.⁶³⁰ Estavam presentes na comensalidade das bodegas e faziam parte da alimentação, acompanhando as refeições.⁶³¹

A prática de servir sanduíches no balcão, além de uma conveniência, não raro se transformava diversão. Exemplo disso é que essas singelas, porém eficientes refeições entravam no rol das apostas dos jogos nas bodegas. Gaspar Valenga comenta que era comum durante uma partida de bilhar ou baralho a aposta de uma “janta”, que podia ser uma lata de sardinha ou pescada com cebolas picadas na hora, pão com lingüiça frita ou uma porção de pepino azedo com cerveja.

O ambiente das bodegas era despojado e simples. Não dispunham de mobília que lhes conferisse semelhança com um pequeno restaurante. Mesas e cadeiras eram poucas, fazendo do balcão o centro das refeições e da comensalidade. Madalena relata que algumas bodegas “tinham umas cadeiras e, para fora, bancos onde o pessoal sentava quando ia beber

⁶²⁸ IANISKY, Paulo. Entrevista concedida à Neli Maria Teleginski em 21/05/2011.

⁶²⁹ O gosto alimentar depende de fatores históricos, culturais, sociais e psicológicos. Convive com a tradição e as inovações. Rolim, pautada nos estudos de Bourdieu sobre o *habitus*, mostra que as pessoas são “dotadas de princípios de classificação, de gosto, que lhes permite perceber, entre uma série de bens, aqueles que são do seu gosto”. Ele é o “operador prático da transmutação das coisas em signos distintos e distintivos, das distribuições contínuas em oposições descontínuas, ele transporta as diferenças inscritas na ordem física dos corpos à ordem simbólica das distinções significantes. Ele transforma as práticas objetivamente classificadas em práticas classificantes, ou seja, em expressão simbólica da posição de classe”. Portanto, os hábitos alimentares são delineados a partir das preferências alimentares, que são produtos do encontro entre os bens/mercadorias e um gosto por elas. ROLIM, Maria do C. M. B. **Gosto, prazer e sociabilidade**. *Op. cit.* p. 15-17.

⁶³⁰ Com o surgimento de refrigerantes coloridos, aqueles cujo rótulo sugere o sabor de framboesa ou morango, caíram no gosto popular. Não tanto pelo sabor, mas pela cor. Nas bodegas e supermercados iratienses adultos e crianças sempre levam para casa algumas garrafas de “gasosão vermelho”, na verdade, rosa. Acompanhando um sanduíche de banana, compõe o clássico e anedótico: lanche de polaco, no final das contas, querido por todos.

⁶³¹ VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011; PAVELSKI SOBRINHO, Antonio. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 19/05/2011.

pinga, tomar os traguinhos deles. Então eles sentavam naqueles bancos, às vezes em alguma cadeira”.⁶³²

Analisando as tavernas portuguesas a socióloga Dulce Magalhães observou que o balcão é marcado por dois tipos de usos: 1- o funcional e utilitário 2- uso social e lúdico. O primeiro estaria relacionado ao uso para o lanche, onde havia uma sociabilidade “fluida, transitória ou inconsistente”. Quanto ao uso social e lúdico registrou uma apropriação do balcão, assim como de todo o espaço da taverna, marcado pelas sociabilidades “enraizadas”, onde o “consumo é prolongado” e caracterizado pela descontração. Nesse caso o balcão serve apenas como uma fronteira espacial, como “encosto dos corpos”, mas não como um elemento distanciador ou separador entre clientela e proprietário, este que também se integra ao grupo, participa da conversa e bebe junto aos comensais.⁶³³

Em Irati o balcão também possuía funções diferentes. Sobre ele ficava a balança, o papel de embrulho, para o pacote ou anotações, os livros borradores e por onde eram passadas as mercadorias da prateleira ou do estoque. Era sobre ele que os fregueses faziam suas refeições, jogavam cartas, descansavam os copos e recostavam os corpos.

Gaspar Valenga conta que os agricultores tinham o costume de parar em alguma bodega para comer, beber e conversar depois de vender suas safras e fazer compras na cidade. Lembra que quando garoto, gostava muito de ir com seu pai nas casas comerciais e comer pão com sardinha ou pescada:

Os lavradores ficavam tomando uma cervejinha, outro gasosa, outro comendo pescada com pão. Tudo era muito saboroso, muita novidade naquela época, sabe, era uma festa! Hoje, parece que não tem mais valor, mas naquele tempo era uma festa grande. Eu me lembro que quando eu era adolescente eu ia comer lá, mas como era gostoso aquilo. Pegava um pedaço de pão e colocava pescada com cebola ali. Era uma maravilha! [...] Algum pedia para fritar uma lingüiça [...] com pão. Pão também já era uma novidade muito grande, porque a gente que morava no interior aí, na época só comia broa de centeio, mas era uma coisa grossa então quando a gente ia à cidade um pão daqueles era um luxo.⁶³⁴

Valenga expressa o prazer de saborear a sardinha com cebola e o pão feito nas padarias da cidade, de farinha branca, diferente da broa feita por sua mãe, que levava uma parte de farinha branca e outra de farinha de centeio. Às vezes as mulheres também utilizavam farinha de milho ou apenas o centeio, o que tornava o pão mais escuro e mais “pesado”.

Muitos bodegueiros usavam o chamado “pão de padeiro” para servir aos fregueses. Este considerado por Valenga uma novidade, pois ele estava mais habituado a comer as broas

⁶³² ORREDA, Madalena M. A. Entrevista concedida à Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

⁶³³ MAGALHÃES, Dulce Maria. **A taberna**: usos do espaço e do tempo. *Op. cit.* p. 227.

⁶³⁴ VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011.

e pães feitos em casa. O pão da padaria era servido com acompanhamentos simples como sardinha ou pescada. Mas, para muitos, tratava-se de uma verdadeira iguaria, era algo significativo, consumido quando se ia à cidade, fora da rotina.

Em Portugal já no século XVI, o bacalhau e a sardinha eram alimentos dos mais apreciados, especialmente entre os mais pobres. Além de saborosos, nutriam por preços acessíveis. José Manoel Sobral mostra que o bacalhau e a sardinha aparecem em listas de orçamentos populares ou camponeses em obras como “A Carestia de Vida nos Campos”, de Basílio Teles.⁶³⁵

Conforme pesquisa do Instituto de Antropologia do Porto publicada na década de 1950, $\frac{3}{4}$ dos moradores da região da Beira consumia sardinha e que os habitantes da freguesia rural de Castro Daire consumiam parte de sua sardinha no pão ou em caldo, o que era tido por eles como fartura. Alguns tipos de bacalhau não eram acessíveis aos mais pobres. Sobral observa que havia tipos distintos de bacalhau para tipos distintos de consumidores. “O mais pequeno destinar-se-ia aos mais pobres, como ainda pude observar em feiras locais quase nos nossos dias.” Outros contentavam-se com a sardinha, na impossibilidade de consumir o bacalhau.⁶³⁶ Nas tavernas lusitanas a sardinha, o fígado acebolado ou nacos de presunto e queijo, acompanham o copo de vinho tinto ou a cerveja.⁶³⁷

A sardinha em Irati chegava de trem, enlatada. Bodega prevenida tinha no estoque muitas caixas do produto. Ou era vendida para ser levada para casa e tornar-se uma variação saborosa e muito apreciada no cardápio de todo dia, sempre com cebolas, ou era a opção de alimento mais prática de que dispunha o bodegueiro para atender seus fregueses com fome e com pressa, pois vinha pronta para o consumo. Não era necessário fogão ou panelas, somente um abridor de latas, pão, e é claro, cebolas. Se faltasse o pão e até mesmo as cebolas, alimentavam e agradavam assim mesmo. Nas versões óleo ou molho de tomate, uma vez abertas as latas nada dentro lhes sobrava, nem para o gato. Havia também sardinhas salgadas, em barris, vendidas por quilo, mas não tinham metade do interesse despertado pelas enlatadas. Outra conserva de sardinha que freqüentava os balcões das bodegas iratienses era o

⁶³⁵ TELES, Basílio. **A Carestia de Vida nos Campos**. Porto: Livraria Chradron, 1904.

⁶³⁶ SOBRAL, José Manuel. Alimentação, comensalidade e cultura: o bacalhau e os portugueses. In: **Anais do XI Congresso Luso Afro Brasileiro de Ciências Sociais: Diversidades e Des (Igualdades)**. 2011. Salvador-BA. Disponível em: <http://www.xiconlab.eventos.dype.com.br/resources/anais/3/1307570983_ARQUIVO_AlimentacaoXIconlabJMS.pdf>. Acesso em 10 de dezembro de 2011.

⁶³⁷ MAGALHÃES, Dulce Maria. A taberna: usos do espaço e do tempo. *Op. cit.* p, 228; _____. **Consumos e sociabilidade na taberna**. Estudo preliminar de um caso. Disponível em <<http://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/10843/2/1484000063185.pdf>>. Acesso em 08/12/2010.

rollmops.⁶³⁸ Era consumida por um número já mais restrito de simpatizantes ou iniciados, na maioria das vezes com cachaça pura ou com cerveja.⁶³⁹

Nem todos os fregueses comiam o pão vendido na bodega. Muitos lavradores que faziam as refeições traziam seu pão ou broa de casa, feito com trigo ou centeio colhido na propriedade. Compravam somente a lata de sardinha ou o prato de sardinha com cebola, sal e vinagre, preparado pelo bodegueiro.

Pavelski comenta que a sardinha era um item muito procurado pelos fregueses. Ao descrever a rotina do armazém de sua mãe, mostra que uma das tarefas era preparar a sardinha que seria servida aos fregueses na hora do almoço, que ocorria a partir das onze e meia da manhã:

Eles chegavam e daí quando era onze e meia nós começávamos a servir a refeição. Então eles pediam uma salada de cebola com sardinha. Então o nosso serviço ali, eu era criança, era descascar cebola, não é, daí minha irmã fazia: ela abria uma sardinha, amassava ela, misturava com aquela cebola e temperava com sal, vinagre e eles comiam. Punham no pão e comiam. Era pão de padreiro, que vinha lá de baixo, porque não tinham assim muitas panificadoras, então íamos buscar lá no Wasileswski, lá embaixo e daí vendia ali. Então o pessoal tomava esse lanche. E muitas vezes eles traziam o pão de casa, porque o pessoal antigamente fazia no seu forno o pão ou a broa. Então eu posso dizer que oitenta por cento traziam o pão. Daí comprava essa sardinha, que para eles sardinha era como a gente ir para a praia e comer camarão. Hoje para nós é novidade aqui, então para eles sardinha e pescada era novidade. Então eles gostavam de vir, comer: “vejam aquela pescada”, “vejam aquele peixe”, “eu quero daquela...” não me lembro o nome agora, mas era com molho de tomate e azeite: “com azeite ou com molho?” – “com molho!” (respondiam). Então a gente abria, entregava e eles comiam e era o almoço deles. Compravam ali uma gasosa, era de garrafa, assim umas gasosinhas sabe, não sei de quem que era, agora a fábrica não lembro, mas era umas garrafas de gasosa, compravam uma ou duas garrafas e almoçavam.⁶⁴⁰

Valenga também servia sardinha para os fregueses de seu armazém. Entre os itens comercializados logo que abriu seu estabelecimento, a sardinha já aparece como um dos principais: “No meu estabelecimento, no primeiro ano [vendi] bebida, sardinha, pescada, lingüiça, xaxixo, pão, banana, laranja, pouca coisa [...]”. As “refeições” servidas por Valenga era a “pescada ou sardinha com pão. Às vezes não tinha pão de padreiro, eu levava o pão que Catarina fazia. Gostavam que só! Cervejinha, vinho, pinguinha, gasosa, gengibre, sabe como é, o gosto varia”.⁶⁴¹

Catarina era esposa de Valenga e o pão feito por ela era apreciado pelos fregueses do armazém. Além da sardinha o depoente também comenta que nos armazéns da cidade, os

⁶³⁸ Essa conserva de origem germânica era preparada originalmente com arenque. No Brasil a receita foi adaptada usando-se a sardinha. A cebola, contudo, foi mantida. Continua popular nos botecos do sul do país. Em Irati encontra-se também nos supermercados e nas prateleiras e balcões de bodegas em funcionamento na cidade. A marca mais conhecida chama-se Khanhão, de Ponta Grossa.

⁶³⁹ VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011.

⁶⁴⁰ PAVELSKI SOBRINHO, Antonio. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 19/05/2011.

⁶⁴¹ VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011.

embutidos de carne de porco como lingüiça e o “xaxixo” com pão também serviam de refeição.⁶⁴²

Outra possibilidade de recheio para o pão nas bodegas era a banana. Embora não vendessem grande variedade de frutas a banana era a mais apreciada. Comprada pelos fregueses em pequenas quantidades ou consumida no local, a banana também era considerada outra iguaria de bodega:

[...] frutas também era muito difícil [ter], eles levavam um pouquinho às vezes *banana*, sabe. Quando tinha então: *ohh, banana!* Aquilo era uma coisa de outro mundo. Tinha pessoas que vinham para comer banana com pão...banana com pão! “Ai banana madura com pão”! Eles gostavam de comer! Então era o costume.⁶⁴³

Em sua “História da Alimentação no Brasil”, Câmara Cascudo trata do consumo da banana e de seus diferentes usos na culinária brasileira: em forma de doces, licor, com farinha, em sopas, mingaus e tortas ou acompanhando feijoadas, cozidos e carnes. E conclui: “É a fruta íntima e comum, fiel ao pobre, saboreada por todas as idades e paladares. Sem trabalho e sem complicações”.⁶⁴⁴

Na cidade ou na estrada, quando a fome chegava, encontrar bananas em alguma bodega fazia a alegria de todos, como nas vendas dos caminhos do século XIX, quando Saint-Hilaire, Burton, Luccok entre outros viajantes, também se alegravam quando encontravam banana, farinha e carne-seca. Nas bodegas de Irati, pão, banana e “gasosão vermelho” podiam representar uma pequena festa.

Embora a banana fosse um item apreciado nas bodegas, no início do século - entre 1905 e 1920 - não é comum seu registro nas listas de consumo dos livros borradores. Eram mais freqüentes as frutas em calda enlatadas como abacaxi, figo e pêssago. A goiaba aparecia como goiabada. As frutas em conserva ou na forma de doce eram mais práticas por sua durabilidade. As bananas perecíveis, pouco duravam depois de penduradas nas portas das bodegas. Logo se esgotavam.

Nos livros de mercadorias que entraram na estação ferroviária de Irati no ano de 1940 as frutas aparecem registradas simplesmente como “frutas”, sem especificações. É bem provável que as bananas fossem as mais numerosas, trazidas do litoral. A partir da década de 1930 foram abertos na cidade vários “botequins de frutas”. Antes disso, desde os primeiros

⁶⁴² VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011.

⁶⁴³ PAVELSKI SOBRINHO, Antonio. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 19/05/2011.

⁶⁴⁴ Capítulo “O Caso das Bananas”. CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

códigos de posturas do município, os botequins eram destinados à venda de bebidas alcoólicas, mas podiam também comercializar doces e frutas.⁶⁴⁵

Madalena diz que comprava figos nas bodegas: “Eu me lembro que a gente comprava em quarta, por exemplo, ia comprar figo para fazer doce: ‘eu quero meia quarta de figo’ ou uma quarta de figo”.⁶⁴⁶

No livro caixa do armazém de Gaspar Valenga, foi registrado com frequência a comercialização de cachos de banana, ao lado das laranjas. Em fevereiro de 1950 Valenga vendeu também melancias e em junho “mimosas” que eram, respectivamente, as frutas da estação.

Além das frutas in natura e em calda, que davam um toque doce ao cotidiano das bodegas, havia os doces e confeitos que deixavam as crianças em polvorosa e também eram consumidos por fregueses já necessitados de um pouco de glicose. Os baleiros e balcões vitrines expunham gulodices que ainda provocam a memória gustativa dos antigos fregueses: cocadas, pés-de-moleque e as disputadas balas fabricadas em Irati entre 1950 e 1960.

E eu me lembro também das balas [vendidas] do armazém do Padilha. Eram umas balinhas quadradinhas e enleadas, embrulhadas em um papel branco, sem nome e sem nada escrito. Eram bem quadradinhas e coloridas. Tinha vermelhinha, azul, verde, amarelinha. Parecia um caquinho de vidro. Balinhas durinhas, pois não existiam essas mastigáveis. Tinha uma fábrica de balas do Esmanhoto e eles vendiam para os armazéns. Então eram as balas famosas do Esmanhoto. Tinha vários sabores de bala. Tinha de coco, baianinha, bala de hortelã que era uma bem branquinha, bala de banana era uma delícia! Era muito bem feita! E a gente ia comprar na fábrica, mas eles vendiam para todos os armazéns, as bodegas, os bares. Era uma fábrica bem famosa aqui em Irati.⁶⁴⁷

No primeiro mês de funcionamento de seu armazém, abril de 1949, Valenga registrou as mercadorias compradas para compor seu estoque e abastecer as prateleiras. Entre elas havia cigarros, doces, fumo, fósforos, laticínios, pães, bebidas alcoólicas e erva-mate. Havia também utensílios e equipamentos para equipar o estabelecimento como espanador, moringa, cadeiras, balança e cortinas, além dos gastos com os impostos para a abertura do armazém, bilhar, bebidas alcoólicas e com a aquisição dos livros de escrituração.⁶⁴⁸

Entre os produtos apareciam os doces como o segundo item que absorveu maior investimento de capital do comerciante, perdendo apenas para as bebidas alcoólicas. As

⁶⁴⁵ Livro de Registro de Mercadorias Recebidas pela Estação Ferroviária de Iraty Secretaria de Fazenda, Indústria e Comércio, 1940.

⁶⁴⁶ O alqueire correspondia a 40 litros (36 litros e 27 centilitros) e uma “quarta” de alqueire cerca de 10 litros (9 litros e 7 centilitros). **GUIA Comercial do Paraná**. Curitiba, ano 1, n. 2, novembro de 1919. Diretor-proprietário Newton A. Reis.

⁶⁴⁷ ORREDA, Madalena M. A. Entrevista concedida à Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

⁶⁴⁸ Caderno de anotações da Casa Comercial de Gaspar Valenga, 1949-1950.

bebidas custaram mil, quinhentos e dezessete cruzeiros (Cr\$1.517,00) e os doces “Bandeirante” mais as balas “Esmanhoto” totalizaram quinhentos e um cruzeiros (Cr\$501,00), ou seja, cerca de um terço do que foi investido em bebidas.⁶⁴⁹

Os doces eram seguidos pelo fumo e erva-mate que custaram respectivamente cento e quarenta e dois cruzeiros (Cr\$142,00) e cento e trinta e quatro cruzeiros (Cr\$134,00). O item em que menos Valenga investiu, pelo menos no início, foi o pão, sobre o qual pagou ao fornecedor Cr\$10 cruzeiros.

No mês seguinte, já com mais freguesia, Valenga pagou o pano para o bilhar (Cr\$560,00), cigarros (Cr\$431,60), a conta do padeiro subiu bastante (Cr\$300,00) e começou a vender carne, pagando ao açougueiro (Cr\$255,00). Desembolsou Cr\$133,00 para pagar os doces “Bandeirantes” mais Cr\$35,00 pela compra de cem pirulitos. Comprou mais algumas coisas que saíram bem no primeiro mês como vinho, Fernet, pinga, gasosas, bananas, laranjas e amendoins. Sua despesa mensal com balas e doces girava em torno de 100 a 160 cruzeiros, itens que não podiam faltar porque eram muito procurados tanto por crianças quanto pelos adultos. Embora Gaspar Valenga tenha fechado sua bodega há muito tempo, leva sempre balinhas nos bolsos e distribui esses pequenos mimos às crianças e também aos seus velhos e novos amigos.

4.8. As bodegas e os supermercados

A partir da década de 1960 o comércio bodegueiro iratiense passou por mudanças. A relação amistosa e conveniente no espaço das bodegas onde o diálogo, as trocas de informações, a rede de crédito, a sociabilidade e a comensalidade eram práticas cotidianas, passaram a conviver com outra forma de abastecer a cidade na qual o balcão perdia suas funções e a conversa já não era a principal forma de mediar o jogo das trocas. O supermercado chegou à cidade criando uma nova sociabilidade.

O primeiro supermercado pertencia à família Glinski que introduziu o sistema de auto-atendimento em seu armazém de secos e molhados. Quando a cidade comemorou 70 anos em 1977, um álbum alusivo à data rasgava elogios às mudanças trazidas pelos primeiros supermercados.

Irmãos Glinski são pioneiros no ramo de supermercados em Irati e região. Com extraordinária visão e capacidade empreendedora, os Supermercados Glinski descortinaram um novo panorama no comércio local e regional. Modernas instalações e grande variedade de artigos e gêneros alimentícios, quebrando a rotina dos antigos armazéns de secos e molhados, através do auto-atendimento e da unificação de panificadora, açougue, roupas, brinquedos, calçados, bebidas, eletro-

⁶⁴⁹ Idem.

domésticos, ferragens, legumes, frutas, produtos farmacêuticos e o mais variado estoque, além de música ambiente e muito bom gosto na ornamentação dos stands. Ponto de encontro das famílias e recreação para as crianças.⁶⁵⁰

O supermercado não representava uma ameaça significativa em termos econômicos para bodegueiros e lojistas. Em 1971 o município contabilizava um significativo número de casas comerciais. Eram 443 distribuídas na cidade e no meio rural.⁶⁵¹ Mas, sem dúvida, o supermercado marcava o início de mudanças nas antigas práticas do comércio de secos e molhados até então vivenciadas em Irati. O supermercado continuou mesclando funções e mercadorias como ocorria nas bodegas, principalmente nas maiores. A música ambiente entrava como um atrativo aos clientes do supermercado, mas que visava descontraír os consumidores durante suas compras, estimulando sua maior permanência na loja e um maior consumo de mercadorias. O supermercado introduzia novas técnicas em sua “caça ao freguês”. Como as bodegas tinham as suas como o fiado, o jogo, a birita, entre outras. No texto do álbum o autor enfatiza a “unificação” de serviços como padaria, açougue, lojas entre outros serviços. Não parece que fosse essa a grande novidade do supermercado, pois os armazéns também vendiam de tudo um pouco, como pão, carne, roupas, ferramentas etc. No entanto, nesse período a sociedade iratiense experimentava maior especialização das atividades comerciais, sobretudo na área urbana.

Aí ocorria um aumento de lojas que vendiam apenas roupas, calçados, acessórios de uso pessoal ou armarinhos, mas sem venda de alimentos. Também havia lojas especializadas em ferragens e materiais elétricos ou apenas lojas de tintas ou de material de construção, entre outros estabelecimentos que não atendiam tantas necessidades de consumo simultaneamente como os armazéns. O primeiro registro desse comércio especializado nos livros de alvarás da câmara ocorreu já na década de 1930, com exceção das padarias e açougues que sempre venderam pão, carne e produtos de seu ramo específico.

Em 1932 Namm Zinger solicitou licença para abrir uma “loja de roupa feita, calçados e artefatos de tecido” na Rua 15 de Novembro. Antes disso, com algumas exceções, os livros de licença apontam as chamadas casas de “fazendas” ou armarinhos, que se misturavam aos alimentos, bebidas, fumo, querosene e demais mercadorias nos armazéns. Outro exemplo é a Casa Olkoski, de Antônio Olkoski que chegou a Irati em 1925, vindo de Itaiópolis-SC e montou um armazém. Segundo Gaspar Valenga neste estabelecimento

[...] vendia praticamente de tudo, como vendiam todas as casas comerciais naquele tempo. Só não vendia o trem, porque o mesmo fazia muito barulho e, além disso

⁶⁵⁰ IRATI. *Álbum Irati 70 Anos*, 1977.

⁶⁵¹ ORREDA, José Maria. Irati, vol. I. Irati: O Debate, 1972, p. 99.

fazia muita fumaça e a mesma iria prejudicar as suas mercadorias, dizia o senhor Olkoski em seu eterno bom humor.⁶⁵²

Na década de 1940 o comércio de secos e molhados de Olkoski transformou-se em uma casa especializada em venda de ferragens. No livro de cobrança de impostos de 1964, Antonio Olkoski & Cia. pagou impostos sobre diversos itens:

Ferragens, louças em geral, alumínio, materiais elétricos, óleos e tintas, aparelhos sanitários, correias para polias, fogões esmaltados, armas e munições, artigos de caça e pesca, escovas e vassouras, abajours e semelhantes, tubos de ferro, tubos de borracha, balde de zinco, máquinas para indústria e lavoura, vidros para vidraça, fogos, tapetes e passarelas, filtros para água, cestos e semelhantes, gaiolas e relógios.⁶⁵³

Na passagem para a segunda metade do século XX outras casas comerciais também passaram a vender tecidos e utensílios domésticos, como a Casa Choma. Embora fossem lojas que trabalhavam com grande variedade de mercadorias dentro dos seus respectivos ramos, já não se voltavam ao abastecimento de alimentos, que continuava a ser realizado pelos armazéns e pelos novos supermercados que aos poucos despontavam naquele período. Na década de 1940 as Casas Pernambucanas abriram uma loja em Irati, trabalhando basicamente com tecidos em metros, em cortes e retalhos, mas não fazia a venda de aviamentos, encontrados nas lojas de armarinhos que se especializavam em vender botões, fitas, linhas, colchetes entre outras miudezas.⁶⁵⁴

Portanto, não somente a “unificação” de serviços era uma novidade introduzida pelo supermercado para aqueles que se habituavam ao comércio mais especializado, mas tratava-se também de um novo comportamento de consumo, de novas estratégias dos comerciantes com relação aos consumidores e novas táticas dos consumidores no relacionamento com esse novo equipamento urbano e com as pessoas que nele trabalhavam.

O supermercado oferecia outras conveniências, às vezes mais atrativas do que as oferecidas pelas lojas e bodegas, mas sem dúvida, a chegada do supermercado, sobretudo o primeiro, causou certo “rebuliço”, semelhante ao que foi observado pelos pesquisadores Wellington B. da Silva⁶⁵⁵ e Helder R. Amorim⁶⁵⁶ na cidade de Arcoverde, em Pernambuco e Lincoln da S. Diniz⁶⁵⁷ em Campina Grande, Paraíba.

⁶⁵² VALENGA, Gaspar. **1903-2003: Centenário de Riozinho e história de algumas empresas pioneiras de Irati**. *Op. cit.* p. 152.

⁶⁵³ Livro de Impostos de Indústrias e Profissões, 1964.

⁶⁵⁴ VALENGA, Gaspar. *Op. cit.* p. 160

⁶⁵⁵ SILVA, Wellington Barbosa da. Famílias em rebuliço: considerações sobre o advento do primeiro supermercado em uma cidade do Sertão pernambucano (Arcoverde, 1970-1980). In: **Encontro “Os Sertões” – Espaços, Tempos, Movimentos, Anais**. Recife: UFPE, 2006, p. 1-7.

⁶⁵⁶ AMORIM, Helder Remigio. **Entre a mercearia e o supermercado**. *Op. cit.*

⁶⁵⁷ DINIZ, Lincoln da Silva. **As bodegas da cidade de Campina Grande**. *Op. cit.*

Amorim informa que Recife teve seus primeiros supermercados a partir da década de 1960. Aos poucos eles avançaram para o interior do estado chegando ao município de Arcoverde no sertão, provocando algumas mudanças. Ocorreu a partir de então uma melhoria dos preços e maior variedade de mercadorias, além do surgimento das promoções, nem sempre encontradas nas mercearias. A venda a dinheiro quebrou a rotina do “fiado” e o consumo aumentou favorecido pelo auto-atendimento.⁶⁵⁸

Em Arcoverde a publicidade dos supermercados alardeava promoções e transmitiam uma imagem de que as feiras livres, mercearias, mercados públicos e quitandas, responsáveis pelo abastecimento na cidade desde longa data, eram estabelecimentos comerciais “retrógrados, desconfortáveis e rudimentares”. Dessa forma, o supermercado “se pretendia moderno” e começava a se impor como símbolo de maior status social na pequena cidade. As sacolas utilizadas pelos supermercados nas quais faziam sua propaganda, ao mesmo tempo em que substituíam os velhos balaies, tornavam-se objetos simbólicos que contribuíam para a maior aproximação e aceitação das pessoas ao novo ambiente comercial, agora com gôndolas, prateleiras, carrinhos de compras, sistema “pegue e pague”, contato com produtos novos, etc. Com o supermercado ocorreram transformações no comércio da cidade, mas isso não significou o “desaparecimento” das mercearias. Ocorreu o que Amorim chamou de “fissuras” no movimento comercial dos bodegueiros. Nas mercearias de Arcoverde ainda imperam os laços de amizade entre fregueses e seus proprietários. As antigas e eficientes cadernetas registram o “gasto” do mês.⁶⁵⁹

Diniz aponta alguns fatores que contribuíram para que no bairro de José Pinheiro, em Campina Grande, as bodegas permaneçam em pleno funcionamento, mesmo com a presença dos supermercados:

A bodega vem se adaptando às inovações do mercado, através da diversificação dos produtos comercializados, da implantação de novos equipamentos no trabalho, de escolhas de nomes mais sugestivos para o estabelecimento, entre outras mudanças. [...] Ao contrário do que acontece com as grandes lojas (supermercados), que se situam geralmente nas ruas mais centrais, nas vias de maior fluxo de pessoas e veículos, distantes da grande maioria das residências dos consumidores, principalmente os de baixa renda, que geralmente não dispõe de automóveis, a localização das bodegas nos meios residenciais, sobretudo da população de baixo status, determina sua existência, bem como sua permanência no circuito comercial atual.⁶⁶⁰

Em Prudentópolis, município vizinho a Irati, o antropólogo Paulo Guérios observou que as vendas e bodegas ali continuam funcionando num “esquema muito similar ao que se operava no início da colonização: são pequenos mercados locais onde o colono supre-se ao

⁶⁵⁸ AMORIM, Helder Remigio. **Entre a mercearia e o supermercado**. *Op. cit.*

⁶⁵⁹ Idem.

⁶⁶⁰ DINIZ, Lincoln da Silva. **As bodegas da cidade de Campina Grande**. *Op. cit.* 171-173.

longo do ano de tudo o que é necessário para sua sobrevivência - de sal e açúcar a ferramentas, roupas ou implementos agrícolas – entregando na época da safra sua produção como pagamento para quitar suas dívidas”. O vendeiro ou bodegueiro “gerencia a vida econômica do colono, obtendo seu ganho no lucro embutido no preço dos produtos da venda”. Porém, o pesquisador também informa que as vendas perderam grande parte de sua importância em regiões do interior do município que tem acesso mais fácil à sede, à área urbana, em função da melhoria das estradas, que recentemente receberam o asfalto e transporte público. A mudança na infraestrutura do município contribuiu para o rompimento do vínculo dos colonos com os bodegueiros e os supermercados instalados na cidade oferecem melhores preços e entrega gratuita. Para Guerios o PRONAF - Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar, também foi um elemento que diminuiu a dependência dos agricultores com relação aos bodegueiros. As linhas de crédito abertas pelo governo tornaram o agricultor dependente de outro sistema, que não o do caderninho da bodega e dos empréstimos antes realizados com os bodegueiros. Embora essas mudanças tenham ocorrido recentemente, ainda é possível verificar em várias localidades, principalmente mais distantes e onde ocorre dificuldade de escoamento da produção agrícola, a manutenção destes vínculos entre agricultores e comerciantes. “O vendeiro ou bodegueiro conta então com uma clientela em potencial composta de todas as famílias das linhas ligadas ao núcleo em que se instalou. Ao manter seu vínculo com os colonos ativo, [...] um bodegueiro atua como centralizador das finanças de seu núcleo. Cada núcleo pode ter até duas ou três bodegas, embora em geral uma delas concentre para si a maior parte dos colonos da região.” Os colonos buscam o bodegueiro para comprar mercadorias, pedir dinheiro emprestando, prendas para os bingos e leilões das quermesses locais, para pedir carona até os hospitais da cidade. Muitos bodegueiros tornam-se vereadores e passam a ser responsáveis por conseguir melhorias em escolas e, principalmente, manter as estradas em boas condições nas localidades em que atua. Portanto, desenvolver uma carreira política era, em vários momentos, uma das funções do bodegueiro nas localidades interioranas.⁶⁶¹

É bem provável que em Irati, por suas características de colonização e economia marcada fortemente pela agricultura, além da existência de muitas comunidades do interior, ainda servidas por estradas não pavimentadas, possamos observar uma realidade com muitos pontos em comum com a observada por Guérios em Prudentópolis, inclusive quanto ao envolvimento de bodegueiros na política local. Entretanto, o que interessa mais diretamente para a presente pesquisa é saber que no município vizinho as bodegas ainda continuam ativas,

⁶⁶¹ GUÉRIOS, Paulo Renato. **Memória, identidade, religião entre imigrantes rutenos e seus descendentes no Paraná**. *Op. cit.*, p. 238-242.

muitas delas com as mesmas características das bodegas de Irati, e que, como elas, apesar do surgimento dos supermercados, muitas se adaptaram aos novos tempos e convivem com eles. Mas, aos poucos, vão perdendo a importância que tiveram no passado, especialmente no interior.

Inicialmente, a chegada dos supermercados em Irati dividiu os consumidores. Ocorreram também “fissuras”, mas bodegas e supermercados seguiram convivendo. Valenga dá uma idéia da novidade na cidade na década de 1960:

[...] Saía no jornal, no rádio, uns eram a favor, outros contra. Primeiro os clientes ficaram muito divididos ‘eu não chego mais lá, onde é que se viu, não tem balcão, não tem nada, você vai lá e fica bobo no meio daquela coisarada’ [...]. Demorou, provavelmente mais de um ano, para o povo acostumar a entrar naquele estabelecimento. Criticavam barbaridade: ‘onde é que se viu, chega lá pega, chega no caixa nem dizem quanto custa nem nada, chega lá tem que pagar e cobram o que quiserem, tem que andar atrás das coisas. No balcão você chega ali e para e já vem um caixeiro ali para te atender’. [...] Dois ou três meses no jornal se rasgavam em elogios.⁶⁶²

O principal estranhamento com a novidade do supermercado em Irati, na fala de Valenga, ocorria quanto à percepção do espaço físico. No supermercado era necessário aprender a caminhar pelo novo labirinto do consumo. Andar entre as prateleiras, escolher e “colher” os produtos, procurar os preços ou chegar até o caixa sem sabê-los, pagar e levar. O supermercado dava trabalho aos clientes. Antes, na bodega, eram fregueses, eram amigos, sabiam seus nomes. O próprio dono ou um caixeiro buscava os produtos, dizia o preço, fazia o pacote. E tudo podia ser feito sem dinheiro. Era só por na conta. Quando o dinheiro não dava, se pendurava. Lá estava o prego na parede. Se o balcão da bodega separava o público do privado, não era fronteira para os negócios. Tudo podia ser arranjado, combinado. Bastava um dedo de prosa.

A liberdade de escolha no supermercado sem a mediação do comerciante, a discussão sobre o preço, o valor do desconto, a quantidade a ser anotada na caderneta, afastava muitos consumidores. Mayol explica que “a impressão subjetiva que se tem de ver os objetos expostos ao ar livre, de estarem ordenadamente amontoados nessas catedrais gigantescas que são os balcões dos ‘supermercados’, provoca medo”.⁶⁶³

Alguns consumidores usavam algumas táticas para enfrentar as compras nesse novo e estranho espaço, como fez o sogro de Antonio Pavelski:

No começo assim o pessoal se perdia um pouco. Inclusive até meu sogro, ele chegava ao mercado – só que ele comprava só lá no Choma, mas o Choma fechou o secos e molhados, então só tinha ferragens e tecidos – então ele pegava uma

⁶⁶² VALENGA, Gaspar. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 25/02/2011.

⁶⁶³ CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano. 2.** Morar, cozinhar. *Op. cit.*, p. 155

mocinha e daí dava a lista e ela ia colocando [as mercadorias] no carrinho. Porque ele não sabia assim achar o lugar, porque era difícil achar. Eu já achei bem mais prático, porque eu já estava em Curitiba, então a gente tinha um pouco mais de noção dessas coisas.⁶⁶⁴

Os mais jovens e os que conheciam a novidade de outras cidades como Antonio Pavelski resistiam menos. Para os mais velhos o supermercado volatilizava a intimidade e a confiança.

Ao abrir o supermercado a família Glinski tornou seu antigo armazém um negócio mais rentável. Joana Stroparo, que acompanhou de perto a mudança, comenta: “Eles abriram o mercadinho no armazém [e diziam que era] tão bom o mercado que as mulheres passam da conta e tinham que devolver a mercadoria”.⁶⁶⁵

Ao longo da segunda metade do século XX outros comerciantes, donos de armazéns de secos e molhados, começavam a aderir à nova idéia de transformar o armazém em auto-atendimento. Em 1978 a família Stroparo transferiu seu armazém para um novo prédio, construído para funcionar como supermercado. Mais recentemente Irati assistiu à mudança feita pelas famílias Cavalim & Bora. Desde a década de 1960 possuíam um armazém de secos e molhados e optaram por se transformar em supermercado.⁶⁶⁶

Em análise sobre o município de Irati, organizada pela prefeitura municipal e AMCESPAR⁶⁶⁷, com base no ano de 2000, foram contabilizados 21 supermercados no município. Na tabela é possível verificar uma presença significativa de pequenos estabelecimentos comerciais, não incluídos no ramo de supermercados, mas que aparecem voltados à venda de mercadorias variadas com predominância de produtos alimentícios. Percorrendo a cidade, bairros e interior verifica-se que, atrás desses números, existem pequenos armazéns ou pequenos mercados. Alguns deles funcionam no sistema de auto-atendimento, mas apresentam em suas práticas cotidianas de comércio, resíduos da antiga prática do fiado, ocorrendo também maior proximidade e comunicação entre proprietários, funcionários e fregueses.⁶⁶⁸

⁶⁶⁴ PAVELSKI SOBRINHO, Antonio. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 19/05/2011.

⁶⁶⁵ STROPARO, Joana. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 23/05/2011.

⁶⁶⁶ VALENGA, Gaspar. **1903-2003: Centenário de Riozinho e história de algumas empresas pioneiras de Irati**. *Op. cit.* 153-157.

⁶⁶⁷ Associação dos Municípios do Centro do Sul do Paraná.

⁶⁶⁸ Indicadores disponíveis na assessoria de imprensa da Prefeitura Municipal de Irati.

Tabela 7 - Os 10 Principais Ramos do Comércio
(em ordem de número de empresas recenseadas)

Ramos	Empresas	Funcionários
1. Lanchonetes e similares	119	199
2. Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios, com área de venda inferior a 300 metros quadrados - exclusive lojas de conveniência	73	145
3. Comércio varejista de artigos do vestuário e complementos	62	158
4. Comércio varejista de outros produtos não especificados anteriormente	55	118
5. Comércio atacadista de produtos agrícolas "in natura"; produtos alimentícios para animais	24	192
6. Comércio varejista de carnes - açougues	22	46
7. Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios, com área de venda entre 300 e 5000 metros quadrados - supermercados	21	196
8. Comércio a varejo e por atacado de peças e acessórios para veículos automotores	20	72
9. Comércio varejista de produtos farmacêuticos, artigos médicos e ortopédicos, de perfumaria e cosméticos	19	70
10. Comércio varejista de outros produtos alimentícios não-especificados anteriormente e de produtos do fumo	19	42

Fonte: Censo Econômico Municipal – Ceppe – 2.000

Os supermercados começaram a abrir suas grandes portas e lojas no Brasil na década de 1950. Em 1953, na Rua da Consolação em São Paulo, surgiu o “Sirva-se”, que copiava a infra-estrutura e o sistema de auto-serviço desenvolvido nos Estados Unidos a partir dos anos de 1930.⁶⁶⁹ No Brasil os supermercados chegavam ao mesmo tempo em que se instalavam os primeiros televisores nas residências, em meio às mudanças que ocorriam com o aumento da

⁶⁶⁹ Os grandes magazines que faziam a venda de roupas e artigos domésticos surgiram na Europa e nos Estados Unidos no século XIX. Mas, quanto à distribuição de alimentos, essa mudança ocorreu a partir da década de 1930 nos Estados Unidos. Entre os fatores que contribuíram para o nascimento dos supermercados estavam os problemas trazidos pela crise de 1929 que demandava o barateamento dos preços das mercadorias. BELIK, Walter. **Supermercados e Produtores: Limites, Possibilidades e Desafios**. Disponível em <www.sober.org.br/palestra/1207O078.pdf>. Acesso em 08 de março de 2011.

industrialização, novas técnicas agrícolas, abertura de rodovias e a indústria automobilística.⁶⁷⁰

No ano de 1950 a prefeitura de Porto Alegre havia realizado uma experiência de auto-serviço, instalando o “Supermercado Campal”, de breve duração. Em 1951 a família Demeterco, de Curitiba, fez uma tentativa de adaptar a mercearia transformando-a num mercado, mas os fregueses resistiram à mudança, principalmente quanto por conta do pagamento à vista, que era uma das propostas do sistema de supermercado. A caderneta teria ainda uma longa vida no Paraná.⁶⁷¹

Em grandes cidades, na década de 1970, o supermercado hiperlatilizava-se – tornava-se o hipermercado, como o Peg-Pag em São José dos Campos-SP, instalado num prédio de três mil e quinhentos metros quadrados, assim como o Jumbo em Santo André, do Grupo Pão de Açúcar que tinha seis mil e quinhentos metros quadrados de área de venda. Nessa década ocorreu uma guinada no ramo de supermercados do país, se caracterizando como novos espaços de sociabilidade da população. Famílias inteiras passavam a freqüentar estes espaços aos sábados. Além das mercadorias encontravam anexas lanchonetes e também área de lazer para as crianças, adaptação de carrinhos para elas, guloseimas ao alcance das mãos dos pequenos, entre outras conveniências muitas vezes inconvenientes.⁶⁷²

Em Lisboa os hipermercados chegaram à década de 1980, mas antes disso, a cidade foi marcada pela expansão dessas “grandes superfícies” em forma de “cadeias de supermercado”, conforme define o geógrafo português Herculano Cachinho. As pessoas habituavam-se a “libertarem-se do serviço do comerciante e a concentrarem as compras num menor número de viagens e lugares”, contribuindo para o desaparecimento de muitos “talhos, peixarias, lugares de frutas”. Os supermercados e hipermercados – “autênticas feiras de diversidade de produtos e preços” - traziam uma mudança “radical” no abastecimento das famílias, reorganizando as tarefas na esfera doméstica e familiar e as espacialidades urbanas.⁶⁷³

Em 1975 o Carrefour que pertencia à maior rede de supermercados na França instalou-se em São Paulo. Mas nesse período, várias cidades pequenas pelo interior do país já começavam a contar com seus próprios mercados, mercadinhos, supermercados ou “lojas de sortimento limitado” – que traziam a mesma variedade de mercadorias do supermercado, mas

⁶⁷⁰ **Cinqüenta anos de supermercados no Brasil.** Fundação Abras. São Paulo: Informe Comunicação, 2002, p. 55.

⁶⁷¹ Idem, p. 58

⁶⁷² Idem, p. 69.

⁶⁷³ CACHINHO, Herculano. O comércio a retalho na cidade de Lisboa: reestruturação econômica e dinâmicas territoriais. **Finisterra – Revista Portuguesa de Geografia**, XXIX, 57, 1994, p. 119-144.

com limitada provisão de mercadorias.⁶⁷⁴ Todos representavam mudanças com relação ao comércio feito pelos armazéns de secos e molhados, bodegas ou mercearias que a partir da década de 1950 passavam a conviver com novas formas de consumo de alimentos e demais mercadorias. A televisão, os jornais e a publicidade divulgavam e fortaleciam essas novas maneiras de consumo e sociabilidade.

Os supermercados eram edifícios imponentes, bem iluminados e coloridos e transformaram bastante o cenário do consumo e as atitudes dos consumidores diante de seu espaço. A ida ao supermercado ganhou aspectos de ritual. Era necessário tomar banho, trocar de roupas, calçar sapatos, enfim, “produzir”. Ou seja, algo muito diferente de sair pelas ruas do bairro ou da localidade rural para ir à bodega, ao açougueiro, para buscar ingredientes para o almoço, uma esponja de aço ou um balde de plástico. Como apontou Joana Stroparo, muitas vezes as suas freguesas preferiam ir à sua bodega a ter que calçar sapatos de salto e se “arrumar”, “se ajeitar” para ir ao supermercado. Na bodega as preocupações com a aparência eram secundárias. Seu espaço era informal e democrático. Valiam as pessoas, não suas possíveis representações.⁶⁷⁵

Aos poucos, algumas mudanças eram perceptíveis como o uso de embalagens e sacolas “prontas” que substituíam o papel simples utilizado nas bodegas para acondicionar cereais, açúcar e farinha, em pacotes feitos à mão. Durante a maior parte do século XX essas mercadorias chegavam à cidade e às bodegas em sacos de algodão e eram guardadas em caixas de madeira com tampa e divisórias internas que permitiam a separação dos grãos e farinhas. Madalena explica:

Tinha aqueles caixotes, eu não sei como chamavam aquilo e tinha aquelas tampas onde punham os mantimentos e daí fechavam, não é. O feijão punha, despejava o feijão lá dentro, mas, por exemplo, o açúcar não, o açúcar eles punham com o saco. E até na casa da gente às vezes tinha [caixote de mantimentos]. A mamãe tinha um tipo disso lá em casa.⁶⁷⁶

Com instrumentos como pás ou conchas essas mercadorias eram recolhidas da caixa e, depois de pesadas, eram embrulhadas diante do freguês que guardava as mercadorias em cestas, balaies ou sacos para levar para casa. Madalena conta que sua mãe tinha uma “cesta de vime” para levar mercadorias para casa.

[...] cada família tinha sua cesta de vime para ir fazer suas compras. Era uma cesta muito bonita e de vários tamanhos e a gente levava a cesta no armazém e ia colocando os pacotes dentro da cesta. Era de vime, feita de vime. Depois apareceram

⁶⁷⁴ **Cinquenta anos de supermercados no Brasil.** Fundação Abras. São Paulo: Informe Comunicação, 2002, p. 73-74.

⁶⁷⁵ STROPARO, Joana. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 23/05/2011.

⁶⁷⁶ ORREDA, Madalena M. A. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 24/02/2010.

as sacolas de plástico, mas isso depois, bem mais tarde apareceu a sacola de plástico.⁶⁷⁷

Os embrulhos eram feitos com o “papel de embrulho” ou “manilha”. Era um papel colorido e ficavam em um suporte vertical sobre o balcão, geralmente com três bobinas com larguras diferentes para pacotes de tamanhos diversos. Na economia da ponta do lápis das bodegas, evitar desperdícios era dever de todos. Para os embrulhos, usava-se somente o papel necessário:

Também a carne era posta assim em cima de papel de embrulho. Tudo era papel de embrulho que chamava. Era um papel assim meio cinzento, sabe...assim meio...era um branco sujo, vamos dizer, não era branquinho assim, era meio cinzento, é...lisinho. E daí para enlear coisa maior tinha papel, aquele cor-de-rosa...manilha, não sei como diziam, acho que era papel manilha que diziam. Vinham em uns rolos grandes, tinha verde e cor-de-rosa para enrolar fazenda ou coisa assim maior eles enrolavam nesse papel.⁶⁷⁸

José Maria complementa:

Na época das bodegas ou pequenos armazéns chamados de secos e molhados, eram agências sociais e comunitárias mais atuantes que as igrejas e capelas, pois as bodegas eram espaços de todos, sem lei e sem padre, as balanças eram aquelas de dois pratos. Num se colocava o peso, no outro a mercadoria. Colocava uma folha de papel aberta e com a concha, o produto. Com a evolução, veio o cartucho, chamado ainda saco de papel. Em Irati havia uma fábrica de sacos de papel, propriedade dos Irmãos Martins, Athanagildo e Candoca (Paulo Cândido), situado a Rua Munhoz da Rocha. Após a pesagem, quando se tratava de folha de papel, fazia-se o embrulho, com as duas mãos ou com uma só de um dos lados. E perguntava-se: E o que era mais!⁶⁷⁹

Havia diferentes formas de embalar as mercadorias nas bodegas, mas, no geral, seguiam o “estilo” racional, isto é, mais econômico. Muitas das “embalagens” dos produtos comprados nas bodegas acabavam reaproveitadas pelas famílias. De maneira inventiva, fazendo bricolagens, conforme expõe Michel de Certeau⁶⁸⁰, as pessoas adaptavam o vidro de xarope como mamadeira para as crianças, o saco de algodão do açúcar era usado como corte para roupas de cama ou até mesmo de uso pessoal, a lata de querosene, depois de muito bem lavada, servia para derreter a banha do porco engordado e abatido no quintal ou para as donas

⁶⁷⁷ Idem.

⁶⁷⁸ Idem.

⁶⁷⁹ ORREDA, José Maria. Entrevista concedida à Neli Maria Teleginski em 11/01/2012.

⁶⁸⁰ Certeau explica que os utensílios, assim como os provérbios e discursos, são marcados por “usos” e: “apresentam à análise as marcas de atos ou processos de enunciação, significam as operações de que foram objeto, operações relativas a situações e encaráveis como modalizações conjunturais do enunciado ou da prática; de modo mais lato, indicam, portanto, uma historicidade social na qual os sistemas de representações ou os procedimentos de fabricação não aparecem só como quadros normativos, mas como instrumentos manipuláveis por usuários.” CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**: 1. Artes de fazer, p. 82.

de casa fabricarem e armazenarem a “cerveja caseira”, servida nas festas de casamento, Natal, Páscoa, entre outras possibilidades.

[Nas bodegas] Tinha chupeta para vender, tinha bico de mamadeira, porque naquele tempo não tinha mamadeira pronta, então a gente pegava os bicos...tinha xarope...então as crianças quando se desmamavam da mãe, daí tinha que arranjar um vidro. Os remédios vinham muito em vidros. Daí comprava o bico e punham naquele vidro para fazer a mamadeira do bebê. [...] Ah, o macarrão, eu me lembrei, ele vinha, assim, em pacotinho, um papel grosso e azul. Acho que era Todeschini e vinham numas caixas de madeira, embalados naquelas caixas. Então depois mais tarde, bem mais tarde, quando já começou a vir os alimentos empacotados, então o açúcar e o trigo vinham em pacotes, principalmente o açúcar vinha em pacote de papel, mas um papel bem grosso, sabe, era um papel bem azul. Sabe o que eles faziam com esse papel? Então quando eles desocupavam ou usavam todo o açúcar eles guardavam aquele papel para fazer, quando as crianças tinham problema ou as pessoas tinham problemas de bronquite ou de asma ou desses problemas de peito, eles passavam o sebo de carneiro nesse papel e esquentavam na chapa, no fogão e daí punham quentinho no peito ou nas costas da pessoa. Era o remédio. Aquele papel segurava o calor e a gordura do sebo de carneiro que era remédio para asma e bronquite. Então o papel era usado para, como se diz, uma compressa [...] O saco era usado também para fazer as roupas e lençóis, toalha de banho e toalha de rosto. Daí elas faziam brolhas, faziam bordados naquelas toalhas. A mãe cansou de fazer. O papai gostava de usar aquelas toalhas de sacos e tinha um irmão meu que não gostava de usar toalha felpuda, sabe. Então nós emendávamos dois sacos e a mãe fazia um crochê e eu punha uma barrinha, punha um ponto russo ou um bordado inglês, qualquer coisa assim para ficar bonitinha. E a lata de querosene, eles [comerciantes] usavam e daí vendiam a lata vazia. Matavam porco, não é, naquela época cada um tinha a sua criação de porcos, então vendiam [a lata] para por a banha. Então eles lavavam bem, a gente queimava, punha álcool dentro para tirar o cheiro de querosene, lavava bem com sabão e punha água fervendo e daí usava para por a banha do porco que eles derretiam aquela banha e então guardavam naquelas latas que era de querosene faziam também sabe o que? A cerveja feita em casa. [...] A lata de querosene que era bem lavadinha tudo, bem limpinha era uma lata bonita, então vinha, a gente fazia a cerveja, com lúpulo. Todo mundo fazia cerveja em casa, nenhuma casa ficava sem fazer cerveja, principalmente no Natal e Páscoa, não é. Faziam nas outras épocas, mas nessas duas épocas nunca faltava cerveja nas casas. A cerveja e também a gengibirra.⁶⁸¹

As latas vazias das mercadorias se prestavam a muitas utilidades e engenhosidades. Antonio Paveslki conta que sua mãe desenvolveu um simples e eficiente sistema para capturar roedores que atacavam o estoque de seu armazém na calada da noite. Nesse sistema os ratos gatunos eram capturados vivos.

Tinha arroz, macarrão, azeite, bolacha, tinha de tudo na bodega! Eu me lembro assim, que eu já cheguei a conhecer, nossa, vinham àquelas bolachas Maria, latas dessa altura assim, umas latonas grandes e daí dessas latas, eram muitas latas, minha mãe fazia ratoeira, para pegar rato. Ela punha uma tampa [...] e daí punha uma um pouco menor por dentro e punha um arame e daí ela punha isca aqui nessa menor e aqui ela punha alguma coisa para o rato subir. Se o rato subia, quando ele ia comer

⁶⁸¹ ORREDA, Madalena M. A. Entrevista concedida à Neli Maria Teleginski em 24/02/2010. A gengibirra era uma cerveja caseira fermentada a partir do gengibre. A bebida teve seu sabor industrializado por Hugo Cini S/A, de Curitiba que fabrica a “gasosa” (refrigerante) Gengibirra.

lá ele caia dentro da lata, [...] porque tinha bastante rato também e era uma maneira de se fazer a limpeza.⁶⁸²

Durante a segunda metade do século XX esses usos e reusos das embalagens e a forma como as mercadorias eram vendidas e levadas para as casas passaram por mudanças, tanto nos supermercados como nos armazéns que continuaram funcionando e se adaptando à nova realidade do comércio e do mundo.

Joana, que possui bodega desde a década de 1950 até os dias de hoje, apenas pensou em ter supermercado, mas nunca levou a idéia adiante. Preferiu manter seu comércio no antigo sistema do velho e bom balcão, conduzindo seu negócio de forma familiar. Para ela, abrir mercado era expor seu patrimônio ao risco de pequenos furtos e ainda precisaria de muitos funcionários além de maiores investimentos. Ao falar sobre como a abertura, tanto do primeiro supermercado na cidade como dos outros que se sucederam, afetou os negócios em sua bodega, Joana explicou que o principal problema foi quanto aos preços praticados pelo supermercado. Para ela sempre foi difícil manter os preços semelhantes ao de mercados maiores, que comprem em maior quantidade e conseguem manter os preços mais baixos que as bodegas, que trabalham com menores quantidades e variedades.⁶⁸³

Embora Joana tenha se mantido com o comércio em bodega, manteve-se atualizada, buscando fazer algumas adequações no espaço físico de seu estabelecimento e oferecer alguns benefícios semelhantes ao dos supermercados, de forma que seus fregueses continuassem comprando com ela. Entre as adequações promovidas por Dona Joana em sua antiga e concorrida bodega estão um balcão frigorífico para resfriar carnes e laticínios e uma máquina para receber pagamento de contas via cartão de crédito ou de débito, além de algumas gôndolas do lado de dentro do balcão, semelhante a um mercadinho, local de acesso permitido somente aos seus fregueses mais antigos. Esses fregueses contam com sua confiança e têm a conveniência de passar para o lado de dentro do balcão e selecionar pessoalmente os produtos, com a vantagem da boa prosa e do fiado na caderneta, caso não utilize dinheiro ou cartão. Sobre a escrevaninha, ao lado das cadernetas de antigos fregueses, repousa a máquina de cartões. E explica em voz baixa: “só para uns cinco [fregueses] vendo na cadernetinha”.⁶⁸⁴

Verifica-se que Joana conseguiu viver um equilíbrio semelhante ao que Pierre Mayol observou na França, na mercearia de Robert. O pesquisador mostra que as grandes reformas ocorridas na maneira de consumir ‘varreram’ dos bairros “todo tipo de pequenos lojistas que não souberam adaptar-se às novas exigências”. Alguns como Robert conseguiram sobreviver

⁶⁸² PAVELSKI SOBRINHO, Antonio. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 19/05/2011.

⁶⁸³ STROPARO, Joana. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 23/05/2011.

⁶⁸⁴ STROPARO, Joana. Entrevista concedida a Neli Maria Teleginski em 23/05/2011.

“modernizando-se, sem nada perder de uma prática comercial pertencente ao antigo sistema de sociabilidade, fortemente individualizada”. Manteve as instalações antigas, a localização, mas introduziu pequenas mudanças que permitiram a permanência de seu estabelecimento: instalou na sua mercearia um *self-service* (auto-serviço) e um caixa por onde as pessoas deviam passar antes de sair da antiga loja, transformada em pequeno mercado. Mayol explica que nessas novas formas de comércio sempre há alguma desconfiança “quanto à qualidade dos produtos; a padronização, a mercadoria previamente embalada, todos esses processos modernos na apresentação dos alimentos inquietam”. Mas na mercearia observada por ele o eixo do consumo pôde manter-se apoiado “simultaneamente no ‘antigamente’ e no ‘agora’” e os fregueses vivem um equilíbrio. Os mais jovens e já habituados com o auto-serviço sentem-se bem servidos e os mais velhos puderam continuar contando com as antigas práticas de consumo, definidas por Mayol como uma “prática falada”, ou seja, o freguês discute, pede informações e ajuda na hora da escolha do produto, solicita crédito, etc.⁶⁸⁵

A bodega de Dona Joana já não vende produtos a granel, depositados nos caixotes de madeira para depois pesar e embrulhar diante do freguês com o papel de embrulho. Vende suas mercadorias da mesma maneira como se apresentam nas prateleiras dos supermercados, ou seja, a maioria delas é industrializada, previamente pesada e embalada pelos fabricantes. Seus fregueses as levam para casa em sacolas plásticas. A carne de porco vem de um frigorífico da cidade, já carimbada pelo Serviço de Inspeção Federal – S.I.F. Com exceção dos legumes e verduras, que ainda compra diretamente dos agricultores, a maior parte das mercadorias de seu estoque chega através de transportadoras ou são adquiridas em lojas atacadistas de Irati. Duas dessas lojas são propriedade de antigos bodegueiros, agora fornecedores dos pequenos mercados e bodegas espalhados pela cidade e interior.

Na bodega de Joana a tradição e a inovação convivem. Mas, ela também explica que poucos fregueses fazem o “fornecimento” de suas casas apenas com ela. Muitos vão aos supermercados para realizar as compras maiores, mas não deixam de passar na bodega para pegar alguma “coisinha que faltou”. Passam também para comprar doces para as crianças, beber uma cerveja, conversar e encontrar os velhos frequentadores.

No balcão frigorífico salsichas, refrigerantes, carnes, frios e geladas aguardam seu feliz destino. Barrigas encostadas, cotovelos apoiados, mãos e bocas ocupadas. Cerveja, pinga, rabo de galo, vermute, gasosão vermelho, pão com banana, pastel, salame, mortadela, lingüiça, xaxixo. É a sociabilidade e a comensalidade na bodega.

⁶⁸⁵ CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano. 2.** Morar, cozinhar. *Op. cit.*, p. 119; 120.

Diante da porta, curiosa é a frota estacionada: bicicleta, carroça, cavalo, trator, carro e caminhonete. O lugar é de todos. No “Bar e Merceria Stroparo & Glinski”, como estampado na placa, mas carinhosamente chamado de “bodega da Dona Joana”, é onde os fregueses se reconciliam com as antigas práticas comerciais, com a tradição das bodegas, ainda viva em Irati.

Nesse capítulo, foi possível verificar que muitos bodegueiros estavam envolvidos simultaneamente com várias atividades comerciais enquanto contavam com a família na administração dos negócios. Sua freguesia era variada e composta por frequentadores assíduos e eventuais. O bodegueiro colocava à disposição dos seus fregueses benefícios simbólicos ou monetários extras – atender fora do horário ou pela janela, dar crédito, “pendurar as contas”, comprar as safras. Através das memórias dos depoentes verifica-se que as bodegas também são marcadas como espaços de sociabilidade, nos quais havia a prática de jogos e a presença de violeiros e gaiteiros. Em várias localidades elas se transformavam em agências para dar e receber notícias, fazer negócios, deixar recados, cartas ou bilhetes. Eram também espaços de comensalidade. Sobre o balcão eram servidos e degustados vários tipos comidas e bebidas, alcoólicas ou não alcoólicas. A partir da década de 1960 o comércio bodegueiro sofreu fissuras, marcadas pela instalação dos supermercados nas cidades. Em função disso, o antigo comércio bodegueiro passou por adaptações para continuar atuando. Atualmente as bodegas e supermercados convivem lado a lado e a população experimenta a tradição e a inovação.

FOTO 12 - Primeiro Supermercado de Irati – Década de 1960



Fonte: AIPMI

CONCLUSÃO

A pesquisa buscou demonstrar que durante a primeira metade do século XX no município paranaense de Irati as bodegas, armazéns ou casas de secos e molhados supriram grande parte do consumo de mercadorias e alimentos na cidade. Desta forma, foram as principais intermediárias na compra dos gêneros alimentícios e artesanais dos agricultores.

Encontradas na área urbana e nas localidades interioranas mais distantes, as bodegas eram responsáveis pelo abastecimento da população não apenas quanto aos alimentos não produzidos localmente, mas de tudo o que era necessário à vida como roupas, ferramentas, querosene, insumos agrícolas e outros tantos produtos. Predominavam na distribuição dos chamados “secos e molhados”, quando essa sociedade conheceu os supermercados a partir da década de 1960.

Nesse período, Irati foi um município eminentemente rural. Grande parte de sua população, marcada pela presença de muitos imigrantes e seus descendentes, principalmente eslavos, vivia de atividades agrícolas e extrativistas. Nas transações comerciais da bodega ocorria também a compra de safras agrícolas entre outros produtos, que em algumas situações se caracterizava como uma relação de exploração e dependência.

Se as bodegas eram lugares de compra e venda por excelência, por outro lado funcionavam também como importantes espaços de sociabilidade. Ao fornecer os produtos que eram necessários aos agricultores e comprar sua colheita de milho, batatas e erva mate, ou produtos como leite, manteiga, ovos, verduras, frangos e porcos, importantes relações de fidelidade e conveniência eram construídas entre os fregueses e bodegueiros.

O poder municipal interferia em seu cotidiano através da aferição dos pesos e medidas, da fiscalização da qualidade dos produtos vendidos e da cobrança de impostos e licenças para seu funcionamento legal. Leis e posturas municipais buscavam normatizar e controlar seus espaços vistos muitas vezes como de potencial transgressão em função das bebidas alcoólicas e jogo ou porque a concorrência reclamava contra a venda do pão e carne nos armazéns. Por questões de necessidade pessoal ou para manter sua freguesia, em determinadas situações os comerciantes driblavam a lei e seus agentes.

As bodegas se configuram como “lugares praticados”, conforme define Michel de Certeau. Isso faz de seus espaços pontos de percepção privilegiados das táticas, estratégias e conveniências urdidas em seu dia a dia. A necessidade de consumir bens e serviços nas bodegas resultava em frequência regular àqueles espaços comerciais. Nas relações estabelecidas entre bodegueiros e fregueses, dependendo de como se davam, possibilitava a

acumulação de uma espécie de capital simbólico, do qual ambos os lados esperavam tirar benefícios.

Foi possível verificar nas bodegas iratienses as relações de conveniência que eram tecidas entre comerciantes e fregueses como a prática do “fiado”, o atendimento fora do horário regulamentado pela câmara municipal, além da atenção especial dada pelos bodegueiros aos seus clientes para conseguir e manter sua fidelidade, para que voltassem sempre. Eram relações não quantificadas monetariamente, mas contabilizadas simbolicamente, resultantes da assiduidade a determinados estabelecimentos comerciais. Isso favorecia o equilíbrio econômico de todos os envolvidos no jogo das trocas: fregueses, bodegueiros e fornecedores.

A documentação permitiu verificar ainda que em Irati determinados tipos de sociabilidade estavam associadas não somente ao consumo de mercadorias nas bodegas, mas ao “consumo do espaço” das bodegas. Lazeres populares como beber cachaça, fernet ou vermouth, a comensalidade no ato de petiscar pepinos azedos, sardinhas com cebolas, pão com banana, com lingüiça ou torresmos na companhia de outros freqüentadores, jogar bilhar ou conversa fora, tocar viola, jogar mora, bater cachola ou trocar informações sobre os mais variados assuntos, eram algumas das muitas formas de sociabilidade fruídas nas bodegas.

No passado foram um dos “refúgios” para onde a vida social convergia e onde também se equilibrava a política da vida cotidiana, especialmente nas localidades distantes da área central como colônias e bairros. Para elas convergiam diferentes interesses. Por isso mesmo, não raro, eram palco de tensões sociais. Um microcosmo da sociedade iratiense. A pesquisa também evidenciou que as bodegas são “espaços da memória”, fazendo parte da cultura, identidade e nostalgia dos iratienses.

Fotos 13 e 14 - Casas comerciais e residências



Foto 13 – Ano indeterminado. Fonte: AIPMI

Foto 14 - Distrito de Gonçalves Junior em 2010. Antiga bodega. Atualmente funciona uma pequena loja no local. Fonte: APNMT.

FONTES

FONTES IMPRESSAS E MANUSCRITAS

ACERVOS PESSOAIS

a) José Maria Orreda

Jornais: A Semana (1926 a 1931); Espalha Braza (1927); Iraty Jornal (1928); O Alerta (1926 a 1927); O Iraty de (1928 a 1929) e O Sul (1929 a 1931).

Caderneta do Armazém Santa Helena

b) Gaspar Valenga

Caderno de anotações da Casa Comercial de Gaspar Valenga, 1949-1950.

ARQUIVO DA ACESSORIA DE IMPRENSA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE IRATI

Fotografias

ARQUIVO DA CASA DA CULTURA DE IRATI

Livro Borrador Manoel Gracia & Cia. – 1908 – 1910

Livro Borrador da Serraria de Emilio B. Gomes– 1917-1918

Livro Caixa Armazém Santa Helena de Trajano Gracia – 1917.

Livro Cópia de Alvarás de Licença: 1907–1944

Livro Copiador de Cartas Manoel Gracia & Cia. – 1905 - 1917

Livros de Impostos de Indústrias e Profissões – 1914 – 1950.

Livro Razão Manoel Gracia & Cia. 1908 – 1910

Revista Espalha Braza – Novembro de 1927

Livro de Fiscalização da Câmara Municipal de Irati, 1951-1955.

ARQUIVO PÚBLICO DO PARANÁ

Código 1257 – Relatório Annual da Delegacia do Serviço de Povoamento do Solo Nacional no Paraná – 1921.

BIBLIOTECA PUBLICA DO PARANÁ

Boletins da Associação Comercial do Paraná – 1909 – 1912.

CEDOC/UNICENTRO/Irati

Atas da Câmara Municipal de Irati

1907 – 1930 (Inclui os Códigos de Posturas de 1907, 1919 e 1925)

1936 – 1937

1947 – 1951

Atas do Conselho Consultivo Municipal
1931-1935

Código de Construções da Prefeitura Municipal de Irati – 1942.

Caderneta de fregueses da Bodega de Joana Stroparo.

Livro de Mercadorias Recebidas na Estação de Iraty/ Secretaria de Fazenda, Indústria e Comércio: 1937 – 1940.

Novo Código de Posturas Municipaes com seu Regimento Interno, Tabella de Impostos, Regulamentos e Mais Anexos da Câmara Municipal de Iraty. Curitiba: Typ. Da Livraria Econômica, 1919.

Posturas da Câmara Municipal da Villa de Santo Antonio do Imbituva. Lei nº. 5 de 30 de novembro de 1900. Typ. D' A República, Curitiba.

FONTES ORAIS:

Comerciantes

Entrevista com Antonio Pavelski Sobrinho, Irati, 19 de maio de 2011.

Entrevista com Gaspar Valenga, Irati, 25 de fevereiro de 2011.

Entrevista com Inez Cavalin Bora, Irati, 31 de maio de 2011.

Entrevista com Joana Stroparo, Irati, 23 de maio de 2011.

Fregueses

Entrevista com Eliza Molinari, Irati, 29 de maio de 2011.

Entrevista com José Maria Orreda, Irati, 24 de fevereiro de 2010 e 11/01/2012.

Entrevista com Paulo Ianiski, Irati, 21 de maio de 2011.

Entrevista com Madalena Maria Anciutti Orreda, Irati, 24 de fevereiro de 2010.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABRAHÃO, Eliane Morelli. **Morar viver na cidade**. Campinas (1850-1900) – mobiliários e utensílios domésticos. São Paulo: Alameda, 2010.
- ALBERTI, Verena. **Manual de História Oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.
- ALBURQUERQUE, Jey Marinho de. **Florística, estrutura e aspectos físicos de floresta ombrófila mista em sistema faxinal no município de Rebouças, Paraná**. Dissertação (Mestrado em Ciências Florestais). Irati-PR: UNICENTRO, 2009.
- ALMOYNA, Julio Martínez. **Dicionário de Espanhol-Português**. Porto: Porto Editora, 1974.
- ALVIM, Zuleika. Imigrantes: a vida privada dos pobres do campo. In: NOVAIS, Fernando A.; Sevecenko, Nicolau. **História da Vida Privada no Brasil; 3**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.
- AMORIM, Helder Remígio de. de. Farinha, mata-fome, açúcar e querosene: a tradição representada pelas bodegas no portal do sertão pernambucano (Arcoverde 1970-1980). In: I COLÓQUIO DE HISTÓRIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO, 2007, Recife. **Anais eletrônicos Brasil e Portugal: nossa história ontem e hoje**. Recife. Disponível em: <<http://www.pgh.ufrpe.br/brasilportugal/anais>> Acesso em 01/06/2009.
- AMORIM, Helder Remigio. **Entre a mercearia e o supermercado: memórias e práticas comerciais em Portal do Sertão**. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2011.
- ANDREAZZA, Maria Luiza. **Paraíso das delícias: um estudo da imigração ucraniana 1895-1995**. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999.
- ARIÉS, Phillippe; DUBY, Georges (orgs.). **História da vida privada**, 3. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.
- ARON, Jean Paul. A cozinha: um cardápio do séc. XIX. In LE GOFF, Jacques & NORA, Pierre, **História. Novos objetos**. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1976.
- AULETE, Caldas. **Dicionário contemporâneo da língua portuguesa**. Editora Delta: Rio de Janeiro, 1968.
- AZEVEDO, Alciene. (et. al.). **Trabalhadores na cidade: cotidiano e cultura no Rio de Janeiro e em São Paulo, séculos XIX e XX**. Campinas: Editora da Unicamp, 2009.
- BACELLAR, Enólia Macedo; MACEDO, João Noel Azevedo. **Genealogia de Manoel Ribeiro de Macedo**. Curitiba, 1998
- BAECHLER, Jean. Grupos e Sociabilidade. In: BOUDON, R. **Tratado de Sociologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1995.

BALHANA, Altiya Pilati. **Um Mazzolino de Fiori**, vol. II . (Org.) Westphalen, Maria Cecília. Curitiba: Imprensa Oficial do Paraná, 2002.

BALHANA, Altiya Pilatti; MACHADO, Brasil Pinheiro; WESTPHALEN, Maria Cecília. **História do Paraná**, vol. I. Curitiba: Grafipar, 1969.

BATISTA NETO, Herculano. **Nossa Senhora da Luz de Irati 1904-2004**. Curitiba: Gráfica Optograf, 2004.

BELIK, Walter. **Supermercados e Produtores: Limites, Possibilidades e Desafios**. Disponível em <www.sober.org.br/palestra/1207O078.pdf>. Acesso em 08 de março de 2011.

BIHL-WILLETE, Luc. **Des tavernes aux Bistrots – Une Histoire des Cafés**. Lausanne: L'Age d'Homme, 1997.

BLUTEAU, Raphael. **Vocabulário português & latino**: Coimbra: Collegio das Artes da Companhia de Jesu, 1712 - 1728. 8 v. Disponível em: <<http://www.brasiliana.usp.br/dicionário/1/bodega>>. Acesso em 25 de junho de 2009.

BOGUSZEWSKI, José Humberto. **Uma história cultural da erva-mate: o alimento e suas representações**. Dissertação (Mestrado em História). Universidade Federal do Paraná, 2007.

BONETE, Izabel Passo; FILLUS, Luiza Nelma. **Descendentes da família de Franscisco Stroparo e Luiza Eulália Simionato Stroparo**. Guarapuava, PR: Vermelho, 2007.

BORREGO, Maria Aparecida de Menezes. **A teia mercantil: negócios e poderes em São Paulo Colonial (1711-1765)**. São Paulo: Alameda, 2010.

BOSCHILIA, Roseli. (org.) **Boa Vista: O Bairro na História da Cidade**. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, v. 23, n. 118, dez. 1996.

BOSI, E. **Memória e sociedade: lembranças de velhos**. São Paulo: T. A. Queiroz: Editora da Universidade de São Paulo, 1987.

BOUTIER, Jean & JULIA, Dominique. **Passados Recompuestos**. Rio de Janeiro: UFRJ/FGV Editora, 1998.

BRAUDEL, Fernand. **Bebidas y excitantes**. Madrid: Alianza Cien, 1994.

_____. **Civilização material, economia e capitalismo**. O Jogo das Trocas. São Paulo: Martins Fontes, 1996, v. 2.

BRILLAT-SAVARIN, Jean- Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BUENO, Wilma de Lara. **Uma cidade bem-amanhecida; vivência e trabalhos das mulheres polonesas em Curitiba**. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999.

BURTON, Richard Francis. **Viagens do Rio de Janeiro a Morro Velho**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1978.

CARBALLO, Rodolfo Fernandez; CARRANZA, Wilmar Rojas. La Pulpería: imagem semiótica de uma prática significativa em la historia econômica y social de Costa Rica. **Inter Sedes** (Revista Electronica de las Sedes Regionales de La Universidad de Costa Rica), Costa Rica, vol. 1, n.1, p. 93-105, 2000.

CARDOSO, Jayme Antonio e WESTPHALEN, Cecília Maria. **Atlas Histórico do Paraná**. Curitiba: Livraria do Chain Editora, 1986.

CARNEIRO, David. **Perfil Histórico da Associação Comercial do Paraná**. Curitiba: Repro-Set, 1981.

CARNEIRO, Henrique (org.). **Álcool e drogas na história do Brasil**. São Paulo: Alameda; Belo Horizonte: Editora PUCMinas, 2005.

CARNEIRO, Henrique. **Bebida, abstinência e temperança na história antiga e moderna**. São Paulo: Editora Senac, 2010.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CARNEIRO, Henrique. **Pequena enciclopédia das drogas e das bebidas**. São Paulo: Campus, 2005.

CARON, Lucrécia de Araújo. **Indústria de beneficiamento de erva-mate no Estado do Paraná (1890-1977)**. Dissertação (Mestrado em História). UFPR, 1978.

CARVALHO, D. A. **Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890-1940)**. 166 f. Dissertação (Mestrado em História). UFPR, Curitiba, 2005.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

_____.(Org). **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.

_____. **Prelúdio da cachaça**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1986.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar**. Rio de Janeiro: Vozes, 1996.

_____. **A invenção do cotidiano: 1. artes de fazer**. Rio de Janeiro: Vozes, 1994.

CHALHOUB, S. **Trabalho, Lar e Botequim**. Campinas: Editora da Unicamp, 2001.

CHAVES, Claudia. M. das Graças. **Perfeitos Negociantes: mercadores das minas setecentistas**. São Paulo: Annablume, 1999.

Cinquenta anos de supermercados no Brasil. Fundação Abras. São Paulo: Informe Comunicação, 2002

CORÇÃO, M. **Os tempos da memória gustativa: bar palácio, patrimônio da sociedade curitibana (1930-2006)**. 122 f. Dissertação (Mestrado em História). UFPR, 2007.

CORREIA, Telma. B. De Vila Operária à Cidade-Companhia: as aglomerações criadas por empresas no vocabulário especializado e vernacular. **Revista Brasileira de Estudos Urbanos e Regionais**, nº 4, p. 83-98, maio de 2001.

CRAVO, Veraluz Zicarelli. **A lavoura de fumo em Irati: produção familiar & capitalismo**. Curitiba, Inst. Histórico, Geográfico e Etnográfico Paranaense, 1982.

CUNHA, Antonio Geraldo da. **Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1982.

DAECTO, Marisa. M. **Comércio e vida urbana na cidade de São Paulo (1889-1930)**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2002.

DARNTON, Robert. **O grande massacre de gatos, e outros episódios da história cultural francesa**. 5ª Edição. RJ: Graal, 1986.

DIAS, Maria Odila. L. da S. **Quotidiano e poder em São Paulo no século XIX**. São Paulo: Brasiliense, 1984.

DINIZ, Lincoln da Silva. **Pequeno comércio e crescimento urbano: as bodegas e a formação dos bairros populares campinenses**. ARIÚS Revista de Ciências Humanas e Artes. v. 13, número 2, jul./dez., 2007.

DINIZ, Lincoln da Silva. **As bodegas da cidade de Campina Grande: objetos de permanência e transformação do pequeno comércio no bairro de José Pinheiro**. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2004.

DUCATTI NETO, Antonio. **A vida nas colônias italianas**. Porto Alegre: EST, 1979.

FALCON, Francisco J.C. A Identidade do Historiador. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 9, (n. 17, 1996): 07-17.

FERNANDES, Antonio Teixeira. Ritualização da comensalidade. **Revista da Faculdade de Letras: Sociologia**, n. 7, 1997, p. 9. Disponível em <<http://HDL.handle.net/10216/9045>>. Acesso em 08/12/2010.

FERREIRA, Aurélio. B. de H. **Novo Dicionário da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira. 1975.

FERRERAS, Norberto Osvaldo. **No país da cocanha: aspectos dos modos de vida dos trabalhadores de Buenos Aires (1880-1920)**. Tese (doutorado em História). UNICAMP, Campinas, 2001.

FIGUEIREDO, Luciano. **O avesso da memória: cotidiano e trabalho da mulher em Minas Gerais no século XVIII**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1993.

FILIPACK, Francisco. **Dicionário Socio-linguístico paranaense**. Curitiba: Imprensa Oficial, 2002.

FISCHER, Luís Augusto. **Dicionário de Porto-Alegre**. Porto Alegre: L&PM Editores, 2009.

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIRE, Gilberto. **Açúcar**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FREIRE, Laudelino. **Grande e Novíssimo Dicionário da Língua Portuguesa**. Livraria Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1957.

FREITAS, Sonia Maria de. **História oral**: possibilidades e procedimentos. São Paulo: Associação Editorial Humanitas, 2006.

FREYRE, Gilberto **Casa Grande e Senzala**: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal. São Paulo: Global, 2003.

FURTADO, Junia Ferreira & VENÂNCIO, Renato Pinto. Comerciantes, tratantes e mascates. In: PRIORE, Mary Del (org.). **Revisão do Paraíso**: os brasileiros e o Estado nos 500 anos de história. Rio de Janeiro, 2000.

FURTADO, Junia Ferreira. **Homens de negócio**: a interiorização da metrópole e o comércio das Minas setecentistas. São Paulo: Hucitec, 1999.

GLUCHOWSKI, Kazimierz. **Os poloneses no Brasil**: subsídios para o problema da colonização polonesa no Brasil. Porto Alegre: Rodycz & Ordakowski Editores, 2005.

GOMES, Laura. G. “Comércio étnico” em Belleville: memória, hospitalidade e conveniência. **Revista Estudos Históricos**, n. 29, p. 187-207, 2002.

GORESTEIN, Riva. **O enraizamento de interesses mercantis portugueses na região Centro-Sul do Brasil** (1808-1822). Dissertação (Mestrado em História). Departamento de História, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1978.

GRAHAM, Richard. **Feeding the City**: From Street Market to Liberal Reform in Salvador, Brazil, 1780-1860. Austin: University of Texas Press, 2010.

GRYCZYNSKA, Monika. **O Casarão da Serra**. Curitiba: Vicentina, 2007.

GUÉRRIOS, Paulo Renato. **Memória, identidade, religião entre imigrantes rutenos e seus descendentes no Paraná**. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Museu Nacional/UFRJ. Rio de Janeiro, 2007.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

HAMEISTER, Martha. D. **O continente do Rio Grande de São Pedro**: os homens, suas redes de relações e suas mercadorias semoventes (c.1727-c.1763). 2002. 287 f. Dissertação (Mestrado em História) - Instituto de Filosofia e Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2002.

HOUAISS, Antônio. **Dicionário eletrônico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. 1 CD-ROM.

JANOTTI, Maria de Lourdes Mônaco. **O Coronelismo**. Uma Política de Compromissos. São Paulo: Brasiliense, 1992.

KOSSOY, Boris. **Fotografia e História**. São Paulo: Atica, 1989.

KROETZ, Lando Rogério. **As estradas de ferro do Paraná 1880-1940**. Tese (Doutorado em História). São Paulo, USP, 1985.

LARocca JÚNIOR, Joel. (Org.) **Casa Eslavo-Paranaense**: arquitetura de madeira dos colonos poloneses e ucranianos do sul do Paraná. Ponta Grossa: Editora Larocca Associados, 2008.

LAVALLE, Aida Massani. **A madeira na economia paranaense**. Curitiba, GRAFIPAR, 1981.

LEAL, Vítor Nunes. **Coronelismo, enxada e voto**: o município e o regime representativo, no Brasil. São Paulo: Alfa-Omega, 1975.

LE GOFF, Jacques. A história do cotidiano. In: **História e Nova História**. Lisboa: Teorema, 1986.

_____. **História e memória**. Campinas: Editora da UNICAMP, 1990.

_____. A história do cotidiano. In: **História e Nova História**. Lisboa: Teorema, 1986.

_____; NORA, Pierre. **Faire de l'histoire**. Paris, Gallimard, 1974.

LEITÃO, Wilma Marques. **Ver-o-peso**: estudos antropológicos no mercado de Belém. Belém: NAEA, 2010.

LENHARO, Alcir. **As tropas da moderação**: o abastecimento da Corte na formação política do Brasil, 1808-1842. São Paulo: Símbolo, 1979.

LEVI, Giovani. **A herança imaterial**: trajetória de um exorcista no Piemonte do século XVII. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.

LINHARES, Maria Yedda Leite. **História do abastecimento, uma problemática em questão, 1530/1918**. Brasília: BINAGRI, 1979.

LUCCOCK, John. **Notas sobre o Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1975.

LUSTOSA, Isabel. **A História do Brasil explicada aos meus filhos**. Rio de Janeiro: Agir, 2007.

MACEDO, Rafael Valdomiro Greca de. **Freguês de caderno**. Boletim Informativo n. 8. Curitiba. Ano 2. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1975.

MACHADO, José Pedro. **Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa**. Editorial Confluência, 1952.

MAGALHÃES, Dulce Maria. A taberna: usos e espaços do tempo. In: **Sociologia**, Revista da Faculdade de Letras do Porto, n. 6, 1996.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. **A mesa de Mariana**: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850), São Paulo: Anablume, 2004.

MAIOR, Armando Souto. **Quebra Quilos**. Lutas sociais no outono do império. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1978.

MAROCHI, Maria Angelica. **Imigrantes 1870-1950**: Os europeus em São José dos Pinhais. São José dos Pinhais: Travessa dos Editores, 2006.

MARTINHO, Lenira Menezes e GORESTEIN, Riva. **Negociantes e Caixeiros na Sociedade da Independência**. Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Cultura, 1992.

MARTINS, A. R. **História do Paraná**. 2. ed. São Paulo: Rumo. s/d.

MARTINS, Alfredo Romário. **História do Paraná**. 2. ed. São Paulo: Rumo. s/d.

MARTINS, José de S. **A sociabilidade do homem simples**: cotidiano e história na modernidade anômala. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2010.

MARTINS, Romário. **Quantos Somos e Quem Somos**: dados para a história e a estatística do povoamento do Paraná. Curitiba: Empresa Gráfica Paranaense, 1941.

MARTINS, Valter. **Mercados urbanos, transformações na cidade**: o abastecimento e cotidiano em Campinas, 1859-1908. Campinas, SP: Editora da Unicamp, 2010.

MATTOSO, Katia M. Queirós. **Bahia: a cidade do Salvador e seu mercado no século XIX**. São Paulo: Hucitec; Salvador: Secretaria Municipal de Educação e Cultura, 1978.

MAWE, John. **Viagens ao interior do Brasil**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1978.

MAYO, Carlos A. (org) **Pulperos y pulperías de Buenos Aires (1740-1830)**. Buenos Aires: Biblos, 2000.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. **Manual de História Oral**. São Paulo: Edições Loyola, 2002.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. In: **Anais do Museu Paulista**. História e cultura material, São Paulo: Nova Série, v. 5, jan/dez, 1997.

MENEZES, Wagner Chagas de. **Costurando os retalhos**: configuração e cotidiano do pequeno comércio do espaço central da Cidade do Rio de Janeiro, 1889-1903. Dissertação (Mestrado em História). Niterói, UFF, 1998.

MONTANARI, Massimo. **O mundo na cozinha**: história, identidades, trocas. São Paulo: Estação Liberdade, Senac, 2009.

MONTELEONE, Joana. **Sabores urbanos**: alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910). Dissertação (Mestrado em História). USP, 2008.

MOTTA, Márcia. **Dicionário da Terra**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.

MOTTA, Márcia Menendes. (org.) **História Agrária: propriedade e conflito**. Guarapuava: Unicentro, 2009.

NADALIN, Sergio Odilon. **Paraná**: ocupação do território, população e migrações. Curitiba: SEED, 2001.

NASCENTES, Antenor. **Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa**. UFP: Rio de Janeiro, 1955.

NERONE, Maria Magdalena. **Terras de plantar – terras de criar – Sistema Faxinal: Rebouças – 1950-1997**. Tese de Doutorado em História, UNESP/Assis, 2000.

NOVAIS, Fernando A.; SEVCENKO, Nicolau (orgs.). **História da Vida Privada no Brasil**, 3. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

OLIVEIRA, Dennison de. **Urbanização e Industrialização do Paraná**. Curitiba: SEED, 2001.

OLIVEIRA, Monica R. de O; ALMEIDA, Carla. M. C. (org.) **Exercícios de micro-história**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2009.

OLIVEIRA, Maria Luiza Ferreira de. **Entre a casa e o armazém**: relações sociais e experiência da urbanização: São Paulo, 1850-1900. São Paulo: Alameda, 2005.

OLIVEIRA, Marisa Correia. **Estudo da erva-mate no Paraná**: 1939-1967. Dissertação (Mestrado em História). Curitiba, UFPR, 1974.

ORREDA, José Maria. **Irati**, vol. I. Irati: O Debate, 1972.

_____. **Irati**, vol. II. Irati: O Debate, 1974.

_____. **Irati**, vol. III. Irati: O Debate, 1981.

_____. (org.) **História de vida e sonhos**. Irati: UNICENTRO, 1999.

_____. **Irati, Revista dos Distritos**: Guamirim, Gonçalves Junior, Itapará, Sede. Irati: O Debate. CD ROOM, 2009.

_____. **Juvenal Ferreira de Camargo**: o poeta da Vila. Irati: O Debate, 1999.

_____. **Revistas do Centenário**, n.1-8: Irati: O Debate, 2007.

PEREIRA, Magnus Roberto de Mello (org.) **Posturas Municipais – Curitiba, Castro, Ponta Grossa. Décadas de 1820 a 1860**. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1999.

_____. (org.) **Posturas Municipais – Curitiba, Ponta Grossa, Castro. Décadas de 1820 a 1860**. Vol. 1. Curitiba: Aos Quatro Ventos, 1998.

_____. **A forma e o podre**: das agendas da cidade de origem portuguesa nas idades medieval e moderna. Tese (Doutorado em História). UFPR. Curitiba, 1998.

_____. **Semeando iras rumo ao progresso**: (ordenamento jurídico e econômico da Sociedade Paranaense, 1829-1889). Curitiba: Ed. da UFPR, 1996.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **O imaginário da cidade - visões literárias do urbano** (Paris - Rio de Janeiro- Porto Alegre). Porto Alegre: Ed. Universidade/UFRGS, 1999.

_____. **História & História Cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2003.

_____. Lugares malditos: a cidade do “outro” no Sul brasileiro (Porto Alegre, passagem do século XIX ao século XX. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 19, n. 37, setembro de 1999. Disponível em: <<http://www.scielo.br>> Acesso em 15/05/2011.

_____. **Os pobres da cidade**; vida e trabalho, 1880-1920. Porto Alegre: Edufrgs, 1994.

_____. **Uma outra cidade**: o mundo dos excluídos no final do século XIX. São Paulo, Editora Nacional, 2001.

PETRONE, Maria Thereza Schörer. **O Barão de Iguaçu**: um empresário da época da Independência. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1976.

PILLA, Maria. C. B. A. **A arte de receber**: distinção e poder à boa mesa – 1900 – 1970. \ Tese (Doutorado em História). UFPR, Curitiba, 2004.

PINSKI, Carla Bassanezi. **Fontes Históricas**. São Paulo: Contexto, 2006.

PITTE, Jean-Robert. **Gastronomie Française**: histoire et geographie d’une passion. Paris: Fayard, 2001.

POLLAK, Michel. **Memória e Identidade Social**. In. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10.

POPINIGIS, Fabiane. **Proletários de Casaca**: trabalhadores do comércio carioca, 1850-1911. Campinas: Editora da UNICAMP, 2007.

PRINS, Gwyn. História Oral. In: BURKE, Peter (Org.). **A escrita da história**: novas perspectivas. São Paulo. Editora UNESP, 1992.

PROST, Antoine; VINCENT, Gérard (orgs). **História da Vida Privada, 5**: da primeira guerra aos nossos dias. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

PUFF, Flávio Rocha. **Os pequenos agentes mercantis em Minas Gerais no século XVIII: perfil, atuação e hierarquia (1716-1755)**. Dissertação (Mestrado em História). Instituto de Ciências Humanas. Universidade Federal de Juiz de Fora, 2007.

RAMOS, Jair de Souza. **O poder de domar do fraco: construção de autoridade e poder tutelar na política de povoamento do solo nacional**. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2006.

REINHARDT, Juliana Cristina. **A padaria América e o pão das gerações curitibanas**. Curitiba: Ed. do Autor, 2010.

REVEL, Jacques. (Org.) **Jogos de escalas: a experiência da microanálise**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1998.

ROCHE, Daniel. **História das coisas banais: nascimento do consumo nas sociedades do século XVII a XIX**. Rio de Janeiro: Rocco, 2000.

ROLNIK, Raquel. **A cidade e a lei: legislação, política urbana e territórios na cidade de São Paulo**. São Paulo: Studio Nobel/ FAPESP, 1997.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem a Curitiba e Santa Catarina**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1978.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagens pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1975.

SANTOS, Carlo Roberto Antunes dos. **História da alimentação no Paraná**. 2ª ed. Curitiba: Juruá, 2007.

_____. Por uma história da alimentação. **História: Questões & Debates**. n. 26/27, Curitiba, 1997, p. 154-171.

_____. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**. n. 42, Curitiba, jan./jun. 2005, p. 11-31.

_____. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**. n. 54. Curitiba, jan./jun. 2011, p. 103-124.

SANTOS, Nestor Victor dos. **A terra do futuro: impressões do Paraná**. Rio de Janeiro: Typografia do Jornal do Commercio, 1913.

SAUCEDO, Daniele R. **Do privado ao público: o universo do Restaurante Bolonha**. 96 f. Dissertação (Mestrado em História). UFPR. Curitiba, 2002.

SECRETO, Maria Verônica. **Desmedidos: a revolta dos Quebra Quilos (1874-1876)**. Rio de Janeiro: Mauad, 2011.

SILVA, Antonio de Moraes. **Diccionario da lingua portugueza** - recompilado dos vocabularios impressos ate agora, e nesta segunda edição novamente emendado e muito acrescentado, por ANTONIO DE MORAES SILVA. Lisboa: Typographia Lacerdina, 1813.

Disponível em: <<http://www.brasiliana.usp.br/dicionario/2/bodega>>. Acesso em 12 de julho de 2011.

SILVA, Eduardo. **As Queixas do Povo**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1988.

SILVA, João Luiz Máximo da. **Alimentação de rua na cidade de São Paulo (1828-1900)**. Tese (Doutorado em História). FFLCH, USP. São Paulo, 2008.

SOCHODOLAK, Helio et al. (orgs.) **Regiões, imigrações, identidades**. Ponta Grossa, PR. ANPUH-PR, 2011.

SORBA, Pietro Erasmo. **Bodegones de Buenos Aires**. Buenos Aires: Planeta, 2009.

SOUZA, Maria Ângela de Almeida. **Posturas do Recife Imperial**. Tese (Doutorado em História). Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2000.

SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

STADLER, Cleusi T. Bobato. **Memórias de Imbituva: História e Fotografia**. Imbituva: ALACS, 2009.

STORCH, Robert D. **O policiamento do cotidiano na cidade vitoriana**. In: Revista Brasileira de História, São Paulo, v.5, n. 8/9, p. 7-33, set. 1984/abril 1985.

TEDESCO, João Carlos. **Colonos, carreteiros e comerciantes: a região do Alto Taquari no início do século XX**. Porto Alegre: EST, 2000.

TEDESCO, João Carlos. **De olho na balança! Comerciantes coloniais do Rio Grande do Sul na primeira metade do século XX**. Passo Fundo: Méritos; Porto Alegre: EST, 2008.

THOMPSON, Paul. **A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias: uma abordagem centrada em histórias de vida**. Ciências Sociais Hoje. ANPOCS, 1993.

_____. **A Voz do Passado: História Oral**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

TORRINHA, Francisco. **Dicionário Português-Latino**. Editorial Domingos Barreira, Porto: 1939.

VAINFAS, Ronaldo; CARDOSO, Ciro Flamarion (orgs.). **Domínios da história: ensaios de teoria e metodologia**. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

VALENGA, Gaspar. **1903-2003: Centenário de Riozinho e história de algumas empresas pioneiras de Irati**. Guarapuava/Irati: Ed. UNICENTRO, 2003.

_____. **Memórias de um ferreiro: 1940 a 2003**. Guarapuava: Gráfica UNICENTRO, 2007.

WACHOWICZ, Ruy C. **História do Paraná**. 9ª ed. Curitiba: Imprensa Oficial do Paraná, 2001.

WESTPHALEN, Cecília Maria (org.). **Un Mazzolino de Fiori**, vol. II. Curitiba: Imprensa Oficial; Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, 2003.

_____. **Lazeres e festas de outrora.** Curitiba. SBPH-Pr, 1983.

_____. **Porto de Paranaguá, um sedutor.** Curitiba: Secretaria de Estado da Cultura, 1998.

ZEMELLA, Mafalda P. **O abastecimento da capitania das Minas Gerais no século XVIII.** São Paulo: HUCITEC, 1990.